



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SEZAR SALATASI

<https://www.bosch-home.com/tr>

2 adet kıvırcık iç yaprakları (boyları 8-10 cm)  
1 çay bardağı parmesan veya gravyer peyniri rendesi  
4 adet ançuez fileto

Sos Malzemesi:

1 adet yumurta  
2 diş sarımsak  
1/2 limon  
1 tatlı kaşığı hardal  
1/2 tatlı kaşığı worcestershite sos  
1 çay bardağı sızma zeytinyağı  
2 adet ançuez  
1 tatlı kaşığı karabiber  
1 tatlı kaşığı tuz

Kıtır ekmek (Croutons) Malzemesi:

3 adet tost ekmeği dilimi  
2 yemek kaşığı sızma zeytinyağı  
2 diş sarımsak

Sos Hazırlama:

1-Yumurta sarısını Bosch mikserinize koyunuz. Sarımsak dişlerini, 2 ançuezi, limon suyunu, hardal ve worcestershite sosunu ekleyip mikserinizi çalıştırınız. Bu karışıma azar azar zeytinyağını ilave ediniz. Arzuya göre tuz karabiber ekleyiniz.

Salata Hazırlama:

1- Marul iç yapraklarını salata servis kabına koyunuz; üzerine hazırladığınız sosu gezdirip karıştırınız.  
2- Dilim tost ekmeklerinin dış kabuklarını kesiniz. Ekmekleri küçük küpler şeklinde doğrayınız.  
3- Tavayı Bosch ocak.... orta ateş üstüne oturtunuz. Zeytinyağını ve sarımsak dişlerini ince ince kıyıp ilave ediniz.  
4- Kızgın yağda küp ekmekleri karıştırarak sote ediniz. Üzerlerine 2 kaşık rende peynir gezdirip karıştırınız; kıtır ekmekleri ılık olarak soslanmış marul iç yaprakları üzerine boca ediniz.  
5- Salata üzerine en son rende peynirleri ve kalan ançuezleri ufalayıp serpiştiriniz.

Servis:

1-Kıtır ekmekler soğumadan salatayı sofraya veriniz. Izgara et ve balıklarla iyi gider.

Not:

1- Parmesan ve gravyer peynir yerine eski kaşar da kullanabilirsiniz.  
2- Mikrop kapma riskine karşı, çiğ yumurta kullanmak istemiyorsanız, yumurtayı sadece akı katılacak kadar haşlayıp, sonra sarısını kullanınız.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 30.09.2024