



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

SEZAR SALATASI

Sahrap Soysal

- ¼ su bardağı rendelenmiş parmesan
- 3 yemek kaşığı mayonez
- ¼ su bardağı su
- 2 yemek kaşığı limon suyu
- 2 diş sarımsak
- ½ çay kaşığı Worcestershire sosu
- ¼ çay kaşığı karabiber
- 1/8 çay kaşığı toz hardal
- 1 adet marul
- 4 dilim tost ekmeđi

Marulun dış yapraklarını ayırıp içerisindeki beyaz ve minik yaprakları alın. Marul yapraklarını yıkayıp suyunu süzdükten sonra 2 parmak genişliğinde doğrayın. Tost ekmeğlerini küp küp doğrayıp fırında kızartın. Sarımsakları ince ince kıyın yada rendeleyin. Peynir, mayonez, su, limon suyu, sarımsak, Worcestershire sosu, karabiber ve toz hardalı bir kaptaki iyice karıştırarak sos hazırlayın. Marulları servis tabağın alıp üzerine hazırladığınız sosu dökün. Üzerine kızarttığınız ekmeğleri serpiştirerek servis edin.