



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEZAR SALATA

- 1 adet büyük marul
- 1 demet roka
- 5-6 dal dereotu
- 2 adet taze soğan
- 2 adet domates
- 1 adet ançuez
- 1 adet yumurta
- 1 çorba kaşığı sızma zeytinyağı
- 3-4 adet siyah zeytin
- 2 çorba kaşığı parmesan peyniri
- 1 dilim kızarmış ekmeğ
- Tuz
- 1 diş sarımsak
- 1 adet limon
- 1 çorba kaşığı balzamik sirke

Marul ve rokayı temizleyip iri parçalara ayırın. Domatesleri küp doğrayıp, taze soğan ve dereotunu incecik kıyın. Zeytin, ançuezin yarısı, rendelenmiş parmesan peyniri, kızarmış ekmeği aynı kabm içinde karıştırın. Sos için yumurta sarısı, ançuezin yarısı, zeytinyağı, ezilmiş sarımsak, tuz, limon suyu ve balzamik sirkeyi çırparak karıştırın. Sosu salatanın üzerine gezdirip servis yapın.