



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEZAR SALATASI

120 ml Fransız salata sosu
1 diş sarımsak
2.5 yemek kaşığı zeytinyağı
3 dilim ekmek
2 porsiyonluk körpe marul yaprağı
50 gr parmesan peyniri

Derin bir kaseye, Fransız sosu konularak, sarımsak bütün olarak içine atılır ve 1 saat bekletilir.
Yağ kızartma tavasına alınarak, dilimlenmiş ekmeklerin her iki tarafları 3-4 dakika açık kahve renkte ve yakmadan kızartılır.
Ekmekler kâğıt havlu üzerine alınarak yağını iyice süzmesi sağlanır.
Marullar servis tabağına yerleştirilir.
Sarımsak, sosun içerisinden çıkartılıp atıldıktan sonra, sos marulların üzerine gezdirilir.
Parmesan rendesi de salatanın üzerine serpidikten sonra krutonlar salatanın üzerine yerleştirilerek bekletilmeden servis yapılır.
