



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEZAR SALATASI

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

El ile Kopararak Parçalanmış marul (2 porsiyon)

Rendelenmiş parmesan peyniri (3 çorba kaşığı)

Kuroton (tavla zarı şeklinde kesilip kızartılmış tost ekmeği veya normal ekmeği) 3 çorba kaşığı)

Çiğ yumurta sarısı (1 adet)

Ançüez (Genellikle hamsi, bazen de çaça, sardalye veya tirsi balıklarından yapılan tuzlu ve yağlı ezme) filesi (3 adet)

Sarımsak (1 diş)

Sıvı yağ (2 çorba kaşığı)

Hardal (1 kahve kaşığı)

Limon suyu (yarım limon)

Tuz (1 çay kaşığı)

Karabiber (1 çay kaşığı)

Salata çeşitlerini temizleyip yıkayınız ve susuz olarak sudan çıkarınız İki parmak eninde el ile kopararak Parçalayınız kurulayınız. Ekmeğin kabuğunu çıkarıp zar gibi doğrayınız ve kızartınız.

Büyük bir kase içerisine sarımsak ve ançüez fileleri koyup, iyice ezilerek püre haline getirilir. Sonra sırasıyla hardal, yumurta sarısı konarak karıştırılır. Hazırlanan bu karışıma mayonez yapım tekniğinde olduğu gibi yavaş yavaş sıvı yağ ve ara sıra limon suyu ilave edilir. Malzemeler tam olarak karıştığında salatanın sosu hazırlanmış demektir.

Hazırlanan sosun bulunduğu kaba Koparılmış marul yaprakları konarak sos ile karıştırılır. Tuzu ve biberi ilave edilir. Rendelenmiş peyniri ve kurotonu da ilave edilerek son kez karıştırılır. Porsiyonlanarak servisi yapılır.