

# Klasik Sezar Salata

Klasik Sezar Salatası tarifi ile evde kolayca hazırlayın. Çıtır kruton, parmesan peyniri ve özel sosla enfes lezzet. Pratik ve besleyici.

30 min

HAZIRLIK

5 min

PIŞIRME

35 min

TOPLAM

6

PORSİYON

Easy

ZORLUK

## Malzemeler

- 6 hamsi
- 2 yumurta sarısı
- 2 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 yemek kaşığı taze limon suyu
- 1 çay kaşığı Worcestershire sos
- 2 çay kaşığı dijon hardal
- 1 bardak zeytinyağı
- 3 marul
- 3 bardak ekme
- 1 bardak parmesan peyniri

## Yapılışı

- Make the dressing base**

Finely mince 2 cloves garlic with 1 tsp salt on a cutting board. Use the flat side of your knife to mash the mixture into a smooth paste by pressing and scraping repeatedly.
- Transfer the garlic paste to a medium bowl. Add 1 tsp Dijon mustard, 1 tbsp lemon juice, and 2 tsp Worcestershire sauce. Whisk together until well combined.
- Slowly drizzle 1 cup olive oil into the bowl while whisking constantly, starting drop by drop then in a thin stream. Continue whisking until the dressing is thick and creamy, about 2-3 minutes.

- 4 Whisk 1 cup grated Parmesan cheese into the dressing. Season with salt and black pepper to taste, and add more lemon juice if needed for brightness.
- 5 **Make the croutons**  
Preheat oven to 375°F (190°C). Cut 3 cups bread into 1-inch cubes and toss with 2 tbsp olive oil, salt, and pepper until evenly coated.
- 6 Spread croutons on a baking sheet in a single layer. Bake for 10-12 minutes, stirring once halfway through, until golden brown and crispy.
- 7 **Prepare the lettuce**  
Wash and thoroughly dry the romaine lettuce leaves. Tear into bite-sized pieces, about 2-3 inches long, discarding any tough outer leaves or thick stems.
- 8 **Assemble the salad**  
Place the torn lettuce in a large serving bowl. Add about half of the dressing and toss gently with your hands until every leaf is lightly coated.
- 9 Top the dressed lettuce with warm croutons and additional grated Parmesan cheese. Serve immediately with extra dressing on the side and freshly cracked black pepper.

## İpuçları

Marul yapraklarını buzlu suda bekletmek ekstra çıtırılık sağlar ve tazeliği artırır.

Sarımsağı havanda dövme, bıçakla doğramaktan daha yoğun aroma verir.

Zeytinyağını damla damla ekleyerek emülsiyonun bozulmasını önleyin.

Parmesan peynirini servis anında rendelemek en iyi lezzeti sağlar.

Limon suyunu taze sıkarak, konserve limon suyundan çok daha lezzetlidir.

Sosu hazırladıktan sonra 30 dakika dinlendirmek lezzetlerin kaynaşmasını sağlar.

Krutonları aşırı pişirmemek için fırını sık sık kontrol edin.

Servis tabağını önceden buzdolabında soğutmak salatanın tazeliğini korur.