



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## AMERİKAN SALATASI

- 1 su bardağı haşlanmış bezelye
- 2 adet haşlanmış patates
- 3 adet haşlanmış havuç
- 15 adet kornişon turşu
- Mayonez için:
  - 2 adet yumurta sarısı
  - 1 tatlı kaşığı hardal
  - 3 çorba kaşığı sirke
- Limon suyu
- 2 çorba kaşığı su
- 2 su bardağı soğutulmuş sıvı yağ
- 1 çay kaşığı tuz

Mayonezi yapmak için temiz ve kuru bir kabın içine yumurta sarısını, hardalı, sirkeyi koyup ve karıştırın, üzerine limon suyu ekleyin. Ardından sıvı yağı ip gibi akıtarak karışıma yedirin. Arada tuz ve su ekleyip kıvama gelince küp doğranmış patates, havuç ve turşuyla karıştırın, üzerine bezelyeyi de ekleyip tüm malzeme güzelce karışınca, büyük bir servis tabağına alıp dolapta bekletin. Servis yaparken çıkarın, hemen dolaba tekrar kaldırın ki bozulmasın.



Fotoğraf "develi" tarafından gönderildi. 20.11.2014