



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İTALYAN SALATASI

250 gram havuç (3 orta)
50 gram dil
250 gram sarı patates (3 orta)
50 gram küçük turşu hıyar
250 gram iç bezelye
1/2 bardak mayonez
100 gram janbon veya haşlanmış et
Tuz

Bir tencereye, 4 bardak su koyduktan sonra buna, üstleri kazınmış ve ancak bezelye taneleri büyüklüğünde dört köşe muntazam parçalara doğranmış üç orta baş havuç ilâve ederek suyu kaynamaya bırakmalı, su kaynayınca bunlara, kabukları soyulmuş ve yine bezelye büyüklüğünde parçalara doğranmış 3 orta baş patates, 200 gram iç bezelye ile 1 miktar da tuz katarak, sebzeler pişip de yumuşakça bir ha) alıncıya kadar haşlamak ve sonra da bunları ince delikli bir süzgeçten geçirmek suretile suyunu döktükten sonra bir tabağa almalı ve iyice soğumaya bırakmalıdır.

Sonra tabaktaki, iyice soğumuş bu sebzelere yarım bardak da mayonez ilâve ettikten sonra hepsini iyice bir karıştırmak sonra da bunlara tabakta güzel bir şekilde tanzim edilmelidir.

Sonra herbiri gayet küçük kesilmiş 100 gram janbon veya haşlanmış et, 50 gram füme dil ile 50 gram da küçük turşu hıyar katılarak servis yapılmalıdır.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 05.08.2022