



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İTALYAN SALATASI

200 g patates
200 g turp
200 g havuç
200 g taze fasulye
200 g iç bezelye
250 g salam
250 g ançuez fileto
75 ml vinegrot sos
350 ml mayonez
Tuz

Patatesler, havuç ve turplar soyularak, 8mm.lik küçük küpler hâlinde doğranır.

Fasulyelerin kenarları alınarak havuç ve turpların ebadında verev doğranır.

Bütün sebzeler ayrı ayrı kaynar tuzlu suda yumuşayıncaya kadar haşlanır.

Süzülerek soğuk sudan geçirilirler ve soğumaya bırakılırlar.

Salam ve ançuez filetoları küçük kareler hâlinde kesilir.

Sebzeler, salam ve ançuezler birlikte derin bir kâseye alınıp, üzerine vinegrot sos gezdirilerek harmanlanır.

Mayonezde ilave edilerek hepsinin iyice karışması sağlanır.

Tuzu kontrol edildikten sonra servis tabağına alınarak servis yapılır.