



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İTALYAN SALATASI

2 kâse mayonez
1 küçük kutu konserve bezelye
200 gr. salatalık turşusu
4 tane orta boy patates
4 tane havuç
Salam veya sosis
Dereotu

Patates ve havuçları soyarak haşlayın. Salatalık turşusu ile birlikte küçük küçük doğrayın. Bezelye ve mayonezle karıştırıp tuz ilâve edin en son küçük doğranmış çiğ sosis ya da salamı katın. Mayonezin yapımı: 2 yumurta sarısı, 2 su bardağı sıvı yağ, tuz ve limon. Yumurta sarılarını beyazlarından iyice ayırarak çirpin. İçine damla damla sıvıyağ ilâve edin. Kıvamını tutturunca yağ daha bolca dökebilirsiniz. En son olarak tuz ve limonu ekleyin.