



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAYONEZLİ SEBZELİ SALAM SALATASI

3-4 adet orta boy patates
2-3 adet havuç
1 1,5 su bardağı bezelye (haşlanmış)
1 su bardağı küp doğranmış kornişon turşu
2 adet yumurta
2 yemek kaşığı mayonez
4 yemek kaşığı yoğurt
Yeterince tuz
Süslemek için yeterince mısır
50 gram zeytinyağı
150 gram salam

Patateslerin kabukları soyularak küp doğranır ve haşlanır.

Havuçların kabukları soyularak küp doğranır ve haşlanır.

Yumurta haşlanır. Bezelyeler boyunda küp doğranır ve bezelyeler ile karıştırılır.

Salamlar küp doğranır.

Bütün malzemeler soğuduktan sonra hepsi karıştırılır. Üzerine mayonez ve yoğurt eklenir. Tuzu eklenerek iyice karıştırılır. Servis tabağına alınır. Zeytinyağı üzerine gezdirilip. Üzeri isteğe göre süslenir