



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RUS SALATASI

200 gr. havuç (2 orta)
50 gram kapari
200 gr. kereviz (1 büyük)
50 gram kalamata zeytini
200 gr. san patates (2 orta)
2 adet hazırlap yumurta
200 gr. iç bezelye (3/4 bardak)
4 bardak su
200 gr. pancar (3 orta)
1 bardak mayonez
75 gr. hıyar turşusu
tuz
50 gr. yeşil turşu hıyar

1) Bir tencereye 4 bardak su koyduktan sonra buna, üstleri kazınmış ve ancak bezelye tanesi büyüklüğünde dört köşe muntazam parçalara doğranmış 2 orta baş havuç ile kabuğu soyulmuş ve yine bezelye iriliğinde parçalara doğranmış 1 büyük kereviz ilâve ederek suyu kaynamaya bırak, su kaynayıncaya bunlara, kabukları soyulmuş ve yine bezelye büyüklüğünde parçalara doğranmış 2 orta baş patates, 200 gram iç bezelye ile bir miktar da tuz katarak sebzeler pişip de yumuşakça bir hal almaya kadar haşlamalı sonra da bunları ince delikli bir süzgeçten geçirmek suretile suyunu döktükten sonra tabağa alarak bir tarafa bırakmalıdır.

2) Sebzeler pişmekte iken diğer taraftan da başka bir kaba 200 gram pancar, 1 çorba kaşığı sirke ile üstlerini iyice kaplayabilecek kadar su koyduktan sonra, pancarlar yumuşayıncaya kadar bunları da haşlamalı sonra da pancarları tencereden çıkararak kabuklarını ayıkladıktan sonra bunları da bezelye iriliğinde parçalara kesmeli ve tabaktaki dizilmeli, sebzelere katarak bunları soğumaya bırakmalıdır.

3) Sebzeler iyice soğuyunca bunlara, her ikisi de ince doğranmış 75 gram hıyar turşusu ile 50 gram küçük yeşil turşu hıyar, 50 gram kapari, küçük kesilmiş 2 hazırlap yumurta, çekirdekleri çıkarılmış ve yine küçük kesilmiş 50 gram kalamata zeytini ile bir bardak mayonezin yalnız yarısını ilâve etmeli ve hepsini iyice bir karıştırdıktan sonra, bunları tabakta güzel bir şekilde tanzim etmeli, kalan mayonezin yarısını da tabaktaki salatanın üstüne muntazam bir şekilde sıvadıktan sonra, mayonezin diğer yarısını da bir sıkma torbasına koyarak salatanın etrafına küçük güller sıkmak suretile salatayı süslemeli ve servis yapmalıdır.