



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RUS SALATASI

6 adet küçük havuç
3 adet sarısından soyulmuş patates
1 adet kereviz kökü
200 gr. bezelye
1 demet maydanoz
2 adet pancar
3 adet hazırlanmış yumurta
50 gr. kapari
50 gr. hıyar

Patatesleri de kaynar tuzlu suya atarak haşlamalıdır. Havuçları da, üzerlerini kazıdıktan sonra, evvelâ soğuk su dolu bir tencereye koymalı, suya biraz tuz atmalı ve bir tane şeker parçası ve fındık büyüklüğünde tereyağı koymalıdır. Sonra, havuçlar el ile tutulduğu zaman yumuşaklığı anlaşılınca kadar haşlanmalıdır. Bundan sonra, bunları ve diğer salataları, bir araya toplayıp ve zevke göre doğrayıp, büyük bir kaptan iyice karıştırmak, yağ ve sirkesini dökmeli ve biraz bekliyerek mayonezini de ilâve ederek sofraya sunulmak üzere, kayık tabaklara veya salata kâselerine taksim edilmelidir.

NOT : Zevke göre isteğe göre miktarlar değişebilir. Rusya'da, kış mevsimi şiddetle hüküm sürdüğünden, taze sebzeler tedarik edilmediği zaman, salatalar, taze fasulye ve bezelye konserveleriyle hazırlanır. Mantar da dahil olabilir. Mantarlar da, evvelâ pişirilir ve sonra, münasip şekillerde doğranır. Çekirdekleri, helezonî kesilerek çıkarılmış ve içleri balık pateleriyle doldurulmuş, büyük ve nefis zeytinlerle süslenir.