



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARDALYA SALATASI

250 gr. konserve saurdalya (kılçıkları temizlenip, küçük parçalara ayrılmış)
3 küçük pancar (ince doğranmış)
2 orta boy patates (haşlanıp, doğranmış)
2 katı haşlanmış yumurta (doğranmış)
1 arpacık soğanı (ince doğranmış)
1 çorba kaşığı taze soğan (ince kıyılmış)
1 demet su teresi (ince kıyılmış)
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çorba kaşığı kırmızıbiber
125 gr (1/2 su bardağı) krema (1/4 su bardağı mayonezle karıştırılmış)
2 tatlı kaşığı limon suyu
1 büyük marulun dış yaprakları

Orta boy bir kasede konserve sardalya, pancar, patates, yumurta, arpacık soğan, taze soğan ve su teresini karıştırınız. Tuz, karabiber ve kırmızıbiberi serpiniz. Mayonezli krema ve limon suyunu ekleyip, iki servis kaşığı ile yeniden karıştırınız.

Marul yapraklarını bir servis tabağına döşeyiniz. Kasedeki salatayı tabağın ortasına döşeyip, buzdolabında 15 dakika soğuttuktan sonra servis ediniz.