



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ALSAS SALATASI

Makineden çekilmiş (Püre = Puree) halinde haşlanmış patates ezmesi üzerine halka halka kesilmiş yumurta dilimleri dizilir. İyice yıkanmış ve ince kılçıkları ve pulları ayıklandıktan sonra, mükemmel surette kıyılarak, pate = hamur haline getirilmiş (Ançovisler) (Gümüş balığı kıyması) = Ançovis patates ezmesine katılır. Ve ince dilimlere ayrılmış, pişmiş pancarlar ve frenk hıyarlarıyla de tabağı süsledikten sonra, münasip miktar; tuz ve zeytinyağını da üzerlerine gezdirdikten ve maydanoz ve (Kapari = Câpre) i serptikten sonra güzel şekilde ve lezzetle yenir.

© lezzetler.com tarif no:56251 • adı:ALSAS SALATASI • gönderen:ayşe diye biri • indirme tarihi:03.04.2025 - 04:48