



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AMERİKAN SALATASI

- 2 adet büyük boy havuç
- 2 adet büyük boy patates
- 1,5 su bardağı iri taneli bezelye
- 10 adet kornişon salatalık turşusu
- 3 yemek kaşığı mayonez
- 3 yemek kaşığı yoğurt (koyu kıvamlı)
- 1 çay kaşığı tuz

Havuçların kabuklarını ince ince kazıyın.

Patateslerin kabuklarını soyun.

Kabuklarını soyduğunuz sebzeleri, bezelye taneleri iriliğinde küp şeklinde doğrayın.

Arzuya göre ayrı ayrı kaplarda patates, havuç ve bezelye tanelerini, dirilikleri gidene kadar haşlayın.

Haşlama suyunu süzüp, soğuması için bekletin.

Kornişon turşuları, sebzelerle aynı büyüklükte olacak şekilde doğrayın.

Doğramış olduğunuz tüm malzemeleri, derin bir karıştırma alarak tuz ekleyin ve harmanlayın.

Mayonez ve koyu kıvamlı yoğurdu da ilave edin.

Tüm malzemeleri karıştırarak, bekletmeden servis edin.

