# AMERİKAN SALATASI

Malzemesi:
2 orta havuç,
1 büyük kereviz,
2 orta sarı patates,
3/4 bardak iç bezelye,
3 orta pancar,
5 adet küçük salatalık turşusu
50 gram kapari,
50 gr. yeşil zeytin,
2 adet hazırlop yumurta
4 bardak su,
1 bardak mayonez,
yeterince tuz.

Hazırlanışı:
Bir tencereye 4 bardak su koyduktan sonra buna, üstleri kazınmışve bezelye büyüklüğünde dört köşe parçalara doğranmış, havuçları ve kerevizi ilâve ederek suyu kaynamaya bırakın. Su kaynayınca.bunlara kabukları soyulmuş ve yine bezelye büyüklüğünde parçalara doğranmış patatesleri, iç bezelye ile biraz tuz katarak sebzeleri pişirin. Sebzeler yumuşak birhal alınca süzgeçten geçirmek suretiyle suyunu dökün ve bir tarafa bırakın. Diğer tarafta başka bir kaba, 200 gram pancar, 1 çorba kaşığı sirke ile üstlerini kaplayacak kadar su koyduktan sonra, pancarlar yumuşayıncaya kadar bunları da haşlayın, sonra da pancarları tencereden çıkararak kabuklarını ayıklayın. Bunları da bezelye iriliğinde parçalara keserek diğer sebzelere katarak bunları soğumaya bırakın. Sebzeler iyice soğuyunca, bunlara küçük doğranmış salatalık turşusu ile, 50 gram kapari, küçük kesilmiş 2 hazırlop yumurta, çekirdekleri çıkarılmış ve yine küçük kesilmiş yeşil zeytin ile bir bardak mayonezin yalnız yarısını ilâve edin. Hepsini iyice karıştırdıktan sonra, bunlara tabakta güzel bir şekil verin. Kalan mayonezin yarısını da tabaktaki salatanın üzerine sıvayın. Diğer yarısını sıkma torbasına koyarak salatanın etrafına küçük güller sıkmak suretiyle salatayı süsleyin ve servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:26579 • adı:AMERİKAN SALATASI • gönderen:balıkçı kral • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:06