



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AMERİKAN SALATASI

2 adet havuç
2 adet patates
1 adet limon
2 adet haşlanmış yumurta
4 adet salatalık turşusu
1 adet kırmızı turp
yarım bardak haşlanmış bezelye
mayonez malzemesi
2 adet yumurta
yarım bardak zeytinyağı
yarım limon
1 çay kaşığı hardal
Tuz
Karabiber

Patates, turp ve havuç bir arada haşlanır. Bu malzemeler haşlanırken, diğer yandan mayonez hazırlanır. Mayonezin hazırlanışı: 2 yumurta sarısı ayrılarak bir kâseye konur. Tuz ilave edilerek çırpılır. Çırpılırken hazırladığımız zeytinyağı yavaş yavaş dökülür. 3-5 damla limon ilave edilerek çırpmaya devam edilir. Daha sonra karabiber konulur ve bir süre daha çırpmaya devam edilir. Haşlanmış yumurtalar ve turşu küçük ve aynı boyda doğranır. Haşlanmış olan sebzeler bir kâseye konur, üzerine tuz, karabiber ve bezelye ilave edilerek iyice karıştırılır. Bu karışıma mayonezin yarısı ilave edilerek iyice yedirilir. Salata servis tabağına alınır, tabaktaki sebzelerin üzeri görünmeyecek şekilde mayonezle kaplanır. Haşlanmış olan yumurta, turp, havuç ve salatalık turşusu ile kaplanır.