CRèME BONJOURLU AMERİKAN/RUS SALATASI

Malzeme
- Yarım kilo köftelik kıyma
- Yarım paket köfte harcı
- Bir buçuk çay bardağı su
- Sıvı yağ
- Bir buçuk yemek kaşığı Sana margarin
- 2 su bardağı pilavlık bulgur
- 1 adet kuru soğan
- 10 adet mantar
- 3 adet taze soğan
- 3 su bardağı et suyu
- 2 yemek kaşığı Sana Kase Biberli Peynirli Sandviç Sürme
- Tuz
- Karabiber

Hazırlanışı
1. Havuçların kabuklarını kazıyıp haşlayın. Haşlanmış havuçları tavla zarı büyüklüğünde doğrayın.
2. Patateslerin kabuklarını kazıyıp haşlayın. Haşlanmış patatesleri tavla zarı büyüklüğünde doğrayın.
3. Bezelyeleri haşlayın.
4. Derin bir kâseye Sana Crème Bonjour Salatalık Turşulu ve Dereotlu Peynirli Sandviç Sürme, yoğurt, mayonez, haşlanmış patates, havuç, bezelye, tuz ve karabiber koyup iyice karıştırın.
5. Hazırladığınız salatayı, servis tabağına alın ve soğuk olarak servis yapın. Arzu ederseniz, salatanın üstünü haşlanmış yumurta ile süsleyebilirsiniz.

ML® Rus Salatası için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:28525 • adı:Crème Bonjourlu Amerikan/Rus Salatası • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:37