



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EKŞİ ELMALI SALATA

500 gr. mayhoş elma  
230 gr. patates  
3 adet kornişon  
1 demet maydonoz  
3 adet domates  
1/2 Çay fincanı sirke  
Tuz  
Karabiber  
100 gr. ançuez  
3 Adet katı pişmiş yumurta  
1/2 Çay fincanı zeytinyağı  
1 baş soğan

Elmaları, soyunuz. 2 parçaya ayırınız, çekirdeklerini çıkarınız.

İkişer mm. inceliğinde kesiniz. Ve bir kap içine alınız.

Haşlanmış patatesleri ince ince dilimlere doğrayınız. Elmaları içine ilâve ediniz.

Bir baş soğan ince doğranmış olarak ilâve ediniz.

Kılıçıkları, başı, kuyruğu çıkarılmış, sirkede yumuşatılmış ançuezleri ilâve ediniz, (doğrayarak veya ezerek)

Kabukları ve çekirdekleri çıkarılmış 2 domatesi, 2 katı pişmiş yumurtayı, 2 kornişonu hepsini beraberce doğrayarak bir karışım yapınız.

Salata servis tabağına alınız, geri kalan 1 domates, 1 yumurta, 1 kornişonu, ince dilimlere kesiniz. Tabağın her köşesini süsleyiniz.

Üzerine zeytinyağı ve sirke gezdiriniz.

Not: Bu salata, yemekten bir saat önce hazırlanırsa daha lezzetli olur.