



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI KARIŞIK SALATA

4 patates
1 tutam safran
1 ekşi elma
6 kornişon turşu
6 dilim salam
2 yumurta
2-3 dal dereotu
2 çorba kaşığı balsamik sirke
Yarım limonun suyu
3 çorba kaşığı zeytinyağı

Patatesleri soyup küp küp doğrayın. tutam safran ilave edilmiş kaynar suda haşlayın. Elmaları soyup ince dilimler halinde doğrayın ve kararmaması için limonlu suda bekletin. Turşu ve salamları uzun şeritler halinde dilimleyin. Dereotunu kıyın. Yumurtaları katı haşlayın. Kabuklarını soyup halka halka dilimleyin. Sirke, limon suyu, zeytinyağı, tuz ve karabiberi bir kâsede karıştırın. Patatesleri süzüp elma, turşu ve salamla birlikte bir kaba alıp harmanlayın. Üzerine yumurta dilimlerini yerleştirip sirkeli karışımı gezdirin. Dereotunu serpiştirip servis yapın
