



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÖKKUŞAĞI SALATASI

1 kilogram patates
5 adet havuç
2-3 adet pancar
Yarım demet maydanoz
Yarım demet dereotu
Zeytinyağı
Limon suyu
Tuz

Patatesleri haşlayıp ezerek püre haline getirin.
Pancarları da haşlayıp rendeleyin.
Havuçları rendeleyip sıvı yağda yumuşayana kadar kavurun.
Patates püresini üçe bölün.
Bir kısmını pancarla, diğerini havuçla karıştırın.
Dereotu ve maydanozu da ince ince doğrayıp sade püreye ekleyin.
Hepsine zeytinyağı, limon suyu ve tuz ilave edip harmanlayın.
Kalıbın tabanına streç film yayın.
Öncelikle pancarlı püreyi kalıba boşaltın ve kaşığın arkasıyla bastırarak yerleştirin.
Üzerine havuçlu püreyi ekleyip aynı şekilde üzerine bastırın.
Son olarak yeşillikli püreye de aynı işlemi yapın.
Kalıbı buzdolabında soğutun.
Ardından geniş bir tabağa ters çevirip üzerinden streç filmi çıkarın.
Maydanoz yaprakları ve mayonezle süslediğiniz salatanızı dilimleyip servis edin.

