



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞLANMIŞ YUMURTALI MAYANOZELİ DONDURULMUŞ SALATA

20 Gr Bezelye
20 Gr Havuç
1 Kg Patates
10 Adet Elma
1 Miktar Limon Suyu
1 Miktar Tuz
1 Miktar Karabiber
6 Yemek Kaşığı Mayonez
6 Yemek Kaşığı Ekşi Krema
1 Paket Hazır Sebze Çorbası
1 Miktar Su
1 Miktar Jelatin
5 Adet Yumurta
1 Miktar Kırmızı Biber
1 Miktar Maydanoz
3 yemek kaşığı margarin

Önce yumurta 10 dakika pişirelim soğumasını bekleyelim. Havuç, patates ve bezelye ayrı ayrı tuzlu suda yumuşayınca kadar pişirelim. Elma soyup küçük küpler halinde doğrayıp limon suyu ekleyelim. Çok yavaş yavaş karıştırarak bir kaptaki ekşi krema, tuz ve karabiber karışımına sebzeleri ve elma ekleyin. Karışıma sebze çorbasını ekleyip margarin de bırakalım. Kısık ateşte dağıtmadan sürekli karıştırın, soğumaya bırakın. Akışkan salataya, jöle ve mayonez ile karıştırılır. Jelatine harçtan ekleyip orta kısmına yumurtaları koyup rulo yapıyoruz. En az 5 saat buzdolabında bekletiyoruz ama bütün gece bırakabilirsiniz ise bu daha iyidir. Ertesi gün salata kırmızı biber ve maydanoz yapraklarıyla süsleyip kahvaltıda servis yapabilirsiniz.

