



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

İTALYAN SALATASI

3 adet havuç
3 adet patates
250 gram iç bezelye
8-10 dilim jambon
50 gram füme dil
8-10 adet kornişon turşusu
Yarım su bardağı mayonez
Tuz

Havuçların üzerini bir bıçak yardımıyla kazıyın. Bezelye iriliğinde doğrayın. Patateslerin kabuğunu soyduktan sonra yine bezelye iriliğinde doğrayın.

Tuzlu suda bezelyeleri, havuçları ve patatesleri yumuşayana dek haşlayın. Haşlandıktan sonra suyunu süzerek, başka bir kaba aktarın. Soğumasını bekleyin.

Jambon ve füme dili ince uzun şeritler halinde doğrayın. Sebzelerin üzerine ekleyin. Küçük doğranmış kornişon turşu ve mayonezi de ilave ettikten sonra karıştırın, soğuk servis yapın.

Not: İtalyan salatasını Amerikan salatasından ayıran önemli özelliklerden biri, içine konan füme dil ve jambonun kesim biçimidir. Bu iki malzeme de tarifteki sebzeler gibi küp değil, ince uzun şeritler halinde yani mutfak dilinde "jülyen" olarak kesilir. Bunun için jambon veya füme dil dilimleri üst üste dizin. İsteğe bağlı olarak yarım veya 1 cm kalınlığında kesin.

