



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## İTALYAN SALATASI

200 g patates  
200 g turp  
200 g havuç  
200 g taze fasulye  
200 g iç bezelye  
250 g salam  
250 g ançuez fileto  
75 ml vinegrot sos  
350 ml mayonez  
Tuz

Patatesler, havuç ve turplar soyularak, 8mm.lik küçük küpler hâlinde doğranır.

Fasulyelerin kenarları alınarak havuç ve turpların ebadında verev doğranır.

Bütün sebzeler ayrı ayrı kaynar tuzlu suda yumuşayıncaya kadar haşlanır.

Süzülerek soğuk sudan geçirilirler ve soğumaya bırakılırlar.

Salam ve ançuez filetoları küçük kareler hâlinde kesilir.

Sebzeler, salam ve ançuezler birlikte derin bir kâseye alınıp, üzerine vinegrot sos gezdirilerek harmanlanır.

Mayonezde ilave edilerek hepsinin iyice karışması sağlanır.

Tuzu kontrol edildikten sonra servis tabağına alınarak servis yapılır.