



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MAYONEZLİ APAŞ SALATASI

5 adet yumurta katı olarak haşlandıktan sonra soğuk suya sokulup çıkarılır ve kabukları ayıklanıp ortadan ikiye bölünür. Diğer tarafta bir bardak mayonez hazırlanır. Haşlanmış ve soğuduktan sonra tavla zarı büyüklüğünde doğranmış iki patetes, bir pancar, iki kornişon, 1 karışık kapari yavaş yavaş karıştırılmakta olan mayoneze katılır. Sonra bu karışım salata servis tabağının ortasına düzenli bir biçimde yerleştirilir. Çevresine de kesik tarafları üste gelecek biçimde yarımsar yumurta dizilir. İnce dilimlenmiş bir kornişonla bir-iki dilim pancardan yararlanarak süsler de yaptıktan sonra salata servise hazır hale gelir.

---

© lezzetler.com tarif no:10359 • adı:Mayonezli Apaş Salatası • gönderen:Karakol • indirme tarihi:04.04.2025 - 23:21