



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MAYONEZLİ KARIŞIK SALATA

2 adet orta boy şalgam  
2 adet büyük boy havuç  
Bir parça beyaz lahana  
1 çay bardağı yoğurt  
1 limon  
2-3 diş sarımsak  
1 yumurta  
1 çay bardağı sıvıyağ  
2 tatlı kaşığı nişasta  
Tuz

Nişasta 1 su bardağı su ile karıştırılarak küçük bir tavada muhallebi kıvamında pişirilip soğumaya bırakılır.

Ayrı bir kaptaki bir çay bardağı yağ ile bir limon suyu karıştırılır.

Dibi dar bir kaba 1 yumurta kırılıp, fiske kadar tuz ilave edilip mikserin son hızında çırpılmaya başlanır. Yumurta kabarmaya başladığı zaman limonlu zeytinyağından da damla damla dökülerek çırpma işlemine en az 10-15 dakika devam edilir.

Ardından daha önce pişirilen nişastalı hamur da karışıma ilave edilir. Bir miktar daha çırpılıp, dolapta soğumaya bırakılır.

Şalgamın kabukları soyulup, yıkanır ve rendeden geçirilir. Havuçlar kazınıp temizlendikten sonra rendelenir.

Beyaz lahana yıkanıp rendelenir. Sarımsak soyulup ezilir.

Geniş bir kaptaki rendelenen şalgam, havuç, lahana ve sarımsak karıştırılır.

Mayonez de dolaptan çıkarılıp malzemeye katılıp karıştırılır. Yoğurt da ilave edilip, karıştırıldıktan sonra salata tabaklarına güzelce yerleştirilir.

Bu salatanın üstüne değişik süslemeler yapılabilir. Salatalık turşusu uzunlamasına 2-3 yerinden kesilip yelpaze gibi açtırılıp salatanın üzerine konur. Havuç halka halka kesilip kenarları-bıçakla çentilip papatya şekli verilebilir. Haşlanmış yumurta dilimleri, maydanoz taneleri, zeytin taneleri ile farklı süslemeler yapılabilir. Hayal gücünüzü kullanıp değişik süslemeli salatalarla davet sofralarınızı şenlendirmek sizin elinizde.