



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİMOZA SALATASI

300 gram tavuk eti
5 adet yumurta
5-6 adet patates
5-6 adet havuç
Mayonez
Tuz
Kaşar rendesi

Patates, havuç, yumurta ve tavuğu ayrı ayrı haşlayın.

Tavukları küçük küpler halinde doğrayın.

Patatesleri ve havuçları ayrı kaselere rendeleyin.

Yumurtaların üç tanesini bütün halde rendeleyin.

Diğer iki yumurtanın sarısıyla beyazını da ayrı ayrı rendeleyin.

Kilitli bir kek kalıbına ya da düz ve geniş bir tabağa rendelediğiniz patateslerin yarısını yayın ve üzerine tuz serpin.

Patateslerin üzerine mayonez gezdirip bıçak yardımıyla bir tabaka halinde yayın.

Üzerine tavukların yarısını ekleyip yeniden tuz ve mayonez ilave edin.

Aynı işlemi havuçların yarısıyla ve sarısıyla beyazı bir arada rendelenmiş yumurtalarla da yaptıktan sonra başa dönün.

Yeniden patates, tavuk ve havuç katmanlarını aralarına mayonez sürerek ilave edin.

Bu kez havuçların üzerine yumurta beyazlarını ekleyin.

Son olarak yumurta sarıları ile kaşar rendesini karıştırıp salatanın en üstüne bu karışımı yayın.

Buzdolabında soğutup üzerini dilediğiniz gibi süsleyin ve servis edin.

