



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PAPATYA SALATASI

### Malzemesi

2 adet katı pişmiş yumurta

3 orta boy patates

1 küçük boy karnabahar

1 küçük kutu konserve kuşkonmaz

1 su bardağı dolusu konserve yeşil fasulye

1 su bardağı dolusu mayonez

1 kahve kaşığı zeytinyağı

1 kahve kaşığı sirke

Tuz

Karabiber

Patates ve karnabaharı ayrı ayrı haşladıktan sonra karnabaharı dal dal ayırın, patatesleri de küp biçiminde küçük küçük doğrayın.

Kuşkonmaz ve ayıklanmış yeşil fasulyeyi ufak dilimler halinde doğrayıp sebzeleri çukur bir salata tabağına dikkatle karıştırarak koyun.

Mayonezin dörtte üçünü salata tabağındaki sebzelerle karıştırın ve geri kalan mayonezle sebzelerin üzerini kaplayın.

Katı yumurtaları ortadan ikiye keserek sarılarını çıkarın ve küçük bir kapta zeytinyağı ve sirkeyle iyice ezerek karıştırın. Salata üzerine küçük bir daire biçiminde kümeleyin. Yumurta aklarını ise, papatya çiçeğinin beyaz yaprakları gibi keserek tabağın üzerindeki yumurta sarısı çevresine papatya biçimi vererek dizin ve servis yapın.

[ML® Papatya Kurabiyesi için tıklayın](#)