



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAPATYA SALATASI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Bardak kuşkonmaz
Aldığı kadar karabiber
1 Bardak mayonez
1 Adet karnabahar
Aldığı kadar tuz
1 Çorba Kaşığı sirke
1 Bardak konserve yeşil fasulye
2 Adet patates
4 Adet katı pişmiş yumurta

Patates ve karnabaharı sana margarinle beraber 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 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.