



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAYIZ SALATASI

- 4-5 adet patates
- 5 adet yumurta
- 5 adet havuç
- 1 demet taze soğan
- 1 demet dereotu
- 1 demet maydanoz
- 250 gr. mantar
- 2 adet kuru soğan
- Sosu için:
 - 1 kase mayonez
 - 1 küçük paket kaymak
- Süslemek için:
 - 1 küçük konserve haşlanmış mısır

Haşlanmış patates, havuç ve yumurtaları rendeliyoruz. Yeşillikleri ince ince doğruyoruz. Mantarları sote ediyoruz. Kuru soğanları piyazlık doğruyoruz, mantarla birlikte sote ediyoruz. Mayonezle kaymağı karıştırıp tadını hafifletiyoruz. Bir servis kasesinin içine streç film geriyoruz ve mayonezin bir kısmını her tarafına yayıyoruz. Sonra sırasıyla patates, havuç, yumurta, soğanlı mantar sote ve yeşillikleri diziyoruz, tekrar mayonezin bir kısmını sürüyoruz ve tekrar devam ediyoruz. En son mayonezin tamamını döküp her tarafını sıvıyoruz. Kaseyi bir tabağa ters çevirip mısırla süslüyoruz.