



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ROMEN SALATASI

300 gram havuç (5 orta)
1/2 bardak mayonez
300 gram sarı patates (3 orta)
2 bardak su
200 gram iç bezelye
tuz

- 1) Bir tencereye, 4 bardak su koyduktan sonra buna, üstleri kazınmış ve ancak bezelye taneleri büyüklüğünde dört köşe muntazam parçalara doğranmış üç orta baş havuç ilâve ederek suyu kaynamaya bırakmalı, su kaynayıncaya bunlara, kabukları soyulmuş ve yine bezelye büyüklüğünde parçalara doğranmış 3 orta baş patates, 200 gram iç bezelye ile 1 miktar da tuz katarak, sebzeler pişip de yumuşakça bir ha) alıncıya kadar haşlamak ve sonra da bunları ince delikli bir süzgeçten geçirmek suretile suyunu döktükten sonra bir tabağa almalı ve iyice soğumaya bırakmalıdır.
- 2) Sonra tabaktaki, iyice soğumuş bu sebzelere yarım bardak da mayonez ilâve ettikten sonra hepsini iyice bir karıştırmak sonra da bunlara tabakda güzel bir şekilde tanzim ettikten sonra servis yapmalıdır.