



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RUS SALATALI KANEPE

1 yemek kaşığı tereyağı
10 dilim burçak ekmeği
1 adet patates
1 adet ince havuç
1 çay bardağı bezelye
3 yemek kaşığı mayonez
1-2 yemek kaşığı süzme yoğurt
Tuz

1 yemek kaşığı tereyağını ekmek dilimlerine sürüp orta dereceli fırına koyarız daha sonra rus salatası için; Patates ve havuç yıkanır soyulur ve 1 cm büyüklüğünde doğranır. Derin bir tencerenin içine su konur patates, havuç ve bezelye bir süzgece konularak suya değmeyecek şekilde tencereye yerleştirilir ve buharda 10 dk haşlanır. Haşlanan sebzeler iyice soğutulur. Soğuduktan sonra içine tuz, mayonez ve süzme yoğurt konularak harmanlanır. Daha sonra fırından çıkardığımız ekmek dilimlerine rus salatası sürüp afiyetle yiyebiliriz.

