



RUS SALATASI



Malzemeler: 3 küçük patates, 2 havuç, 3 adet salatalık turşusu, 1 kase mayonez, 1 kase bezelye konserve, 1 çorba kaşığı yoğurt, yarım limonun suyu.



Patates ve havuçlar kabukları ile birlikte bir tencereye alınarak yumuşayınca kadar haşlanır.



Haşlanan patates ve havuçların kabukları soyularak zar büyüklüğünde küp küp doğranır, bir karıştırma kabına aktarılır.
Salatalık turşuları da aynı büyüklükte doğranarak karıştırma kabına aktarılır.



Bezelye konservesinin suyu süzülerek karıştırma kabına aktarılır ve karıştırılır.



Yarım limonun suyu eklenerek karıştırılır.



Tuzu eklenir.



Mayonez 1 kaşık eklenir iyice karıştırılır.



Mayonez kaşıkla azar azar katılarak kontrol edilir, bütnleşmişse artık mayonez eklenmez.



En son 1 kaşık yoğurt eklenir ve iyice karştırılır.



Rus salatası servis tabağına alınarak süslenir ve ikram edilir.