



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RUS SALATASI

Eyüp Sevinç

- 2 adet havuç
- 1 bardak mayonez
- Tuz
- 1 adet kök kereviz
- 2 adet patates
- ½ bardak bezelye
- 3 adet küçük pancar
- 1 adet salatalık turşusu
- 1 çay bardağı zeytin

Havucu, patatesi ve kerevizi yıkayıp ayıklayın. Hepsini küçük küpler şeklinde doğrayın. Bir tencerede su kaynatın. Suya önce havuçları, bir süre sonra patatesleri son olarak kerevizleri atıp, yumuşayınca kadar haşlayın. Haşlanan sebzeleri süzgeçle sudan alın, süzdürün. Bir kenarda beklemeye bırakın. Sebzeler pişerken, başka bir tencerede, bir bardak suya bir kaşık sirke katarak pancarları haşlayın. Haşlanıp yumuşayan pancarları sudan çıkarıp kabuklarını soyun. Bunları aynı büyüklükte küp şeklinde doğrayın. Diğer sebzelerle karıştırın. Salatalık turşusunu çok ince çentin. Zeytinlerin çekirdeklerini çıkarıp küçük küçük doğrayın. Bezelyeler ve ezilmiş yumurtalarla birlikte karıştırın. Yarım bardak mayonezi hepsinin üstüne döküp karıştırın. Servis tabağına alın. Üstüne artan yarım bardak mayonezi sıvayın. Süsleyerek servis edin.

