



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## RUS SALATASI

- 2 yumurta sarısı
- 1,5 su bardağı zeytinyağı
- 1- 2 limon suyu
- 1 kahve kaşığı toz hardal
- 2- 3 patates (haşlanmış)
- 1- 2 havuç (haşlanmış)
- Yarım bardak iç bezelye (konserve)
- 10- 12 küçük salatalık turşusu (kornişon)
- 3- 4 dilim macar salamı, tuz

Porselen veya cam bir kaseye yumurta sarıları konur. Zeytinyağ damla damla ilave edilip karıştırılır. Daha sonra zeytinyağı iplik gibi akıtılarak karıştırılmaya devam edilir. Ara sıra limon damlatılır. Zeytinyağ bitince tuz, hardal, limon suyu ilave edilir. Havuç, patates, turşu, salam küçük doğranır (tavla zarı büyüklüğünde). Bunlara bezelye katılır. Tuz atılır. Mayonezden 2- 3 kaşık ayrılır (üzerini süsleme için). Kalanına karışık sebzeler konup karıştırılır. Salata tabağına alınıp, ayrılan mayonez ve sebzelerle süslenir.

Not: Mayonez bozulursa şöyle düzeltilir. Ayrı bir kaseye bir yumurta sarısı konur. Damla damla zeytinyağı ile arada bozulan mayonez konarak karıştırılır. 1 tatlı kaşığı nişasta, bir fincan su ile pişirilip pele yapılır. Karıştırarak soğutulur. Bozulan mayonez ve zeytinyağı azar azar konur karıştırılır.

[ML® Rus Salatası için tıklayın](#)