



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RUS SALATASI

- 3 tane orta boy patates
- 2 tane havuç
- 1 su bardağı bezelye (ister dondurulmuş kullanın isterseniz konserve)
- 6 - 7 tane kornişon salatalık turşusu
- 5 yemek kaşığı mayonez
- 5 yemek kaşığı yoğurt
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Yarım çay kaşığı karabiber

İlk olarak sebzelerin kabuklarını soyarak küçük küçük küp şeklinde doğrayın. Patates geç pişeceği için haşlamaya ilk olarak ondan başlayın. İsterseniz patatesleri kabukları ile haşlayıp daha sonra soyup doğrayabilirsiniz. Bezelye ve havuçları da haşlayın. Haşlanan sebzelerin suyunu süzün ve soğumaya bırakın. Tüm sebzeleri bir kaseye alın. Üzerine küçük küpler halinde doğranan kornişon turşuları da ekleyin ve sebzeleri harmanlayın. Küçük bir kasede yoğurt, mayonez, tuz ve karabiberi iyice karıştırın. Bu karışımı sebzelerin üzerine ekleyerek salatayı hazır hale getirin.

