



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RUS SALATASI

3 adet orta boy patates
2 adet temizlenmiş soyulmuş havuç
1 su bardağı ile dondurulmuş bezelye
1 su bardağı kadar mayonez
6 adet doğranmış salatalık turşusu
1 tatlı kaşığı ile tuz
Yarım çay kaşığı karabiber

Havuçların kabuklarını soyarak ve küçük küpler şeklinde doğrayın.
Dondurulmuş bezelyeler ile beraber kaynamış suda haşlayın.
Patatesleri, orta boy bir tencerede kabuğunu soymadan hafif yumuşayana kadar haşlayın.
Sonra suyunu süzerek ve soğuması için bir kenarda bekletin.
Haşladığınız patatesleri bezelyeleri ve küp halinde doğradığınız havuç küpleri ile uyum sağlayacak şekilde doğrayın.
Suyunu süzerek soğuyan doğranmış tüm sebzeleri salata kasesine ilave edin.
Minik minik doğradığınız salatalık turşularını, mayonez, tuz ve karabiberi ilavesiyle karıştırın
Doğranmış turşu ve mayonezi salata kasesine ilave edip, karıştırdıktan sonra salatanızı bekletmeden servis yapabilirsiniz.

