



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## RUS SALATASI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

2 adet orta boy havuç  
2 adet orta boy patates  
1 su bardağı bezelye (dondurulmuş veya haşlanmış)  
5-6 adet kornişon turşu  
1 su bardağı haşlanmış garnitür (havuç, patates, bezelye karışımı)  
1 su bardağı mayonez  
1 yemek kaşığı yoğurt (isteğe bağlı)  
Tuz  
Karabiber

Havuçları ve patatesleri küçük küpler halinde doğrayın. Doğradığınız havuçları ve patatesleri ayrı ayrı haşlayarak yumuşamalarını sağlayın. Dondurulmuş bezelye kullanıyorsanız, bezelyeleri de haşlayın. Haşlanmış garnitürü kullanıyorsanız, bu adımları atlayabilirsiniz.

Kornişon turşuları da küçük küpler halinde doğrayın. Turşular, salatanın ekşi ve ferahlatıcı tadını oluşturacak. Geniş bir kaseye haşlanmış patatesleri, havuçları, bezelyeleri ve doğranmış turşuları ekleyin. Üzerine haşlanmış garnitürü de ilave edin.

Ayrı bir kaptaki mayonezi ve isteğe bağlı olarak yoğurdu karıştırın. Bu karışımı salatanın üzerine dökün ve tüm malzemelerin iyice karışmasını sağlayın. Damak tadınıza göre tuz ve karabiber ekleyin.

Rus Salatası'nı soğuk olarak servis edin. İster meze olarak, ister ana yemeğin yanında garnitür olarak sunabileceğiniz bu salata, her durumda sofranızın yıldızı olacaktır.

