



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RUS SALATASI

MALZEMELER

Yumurta sarısı 2 adet
Zeytinyağı 1,5 su bardağı
Limon suyu 2 adet
Hardal 1 tatlı kaşığı
Patates (haşlanmış) 2-3 adet
Havuç (haşlanmış) 1-2 adet
Bezelye (iç, konserve) 1/2 bardak
Salatalık turşusu (kornişon) 10-12 adet
Macar Salamı 3 dilim
Tuz

YAPILIŞI

Borcam'ın en küçük tenceresine yumurta sarılarını koyun. Zeytinyağını damla damla ilave edip karıştırın. Daha sonra zeytinyağını iplik gibi akıtarak karıştırmaya devam edin. Ara sıra limon damlatın. Zeytinyağı bitince tuz, hardal ve limon suyunu ilave edini kenarda beklesin.

Borcam'ın orta boy tenceresini alın ve içine havuç, patates, turşu ve salamı tavla zarı ebadında küçük küçük doğrayın. Bunlara bezelyeyi katın. Tuzunu serpin. Mayonezden 2-3 kaşık ayırıp (üzerini süsleme için) kalanına karışık sebzelere ekleyip karıştırın. Şimdi yaptıklarınızı Borcamın oval tepsisi veya güveç kabına boşaltın. Ayırmış olduğunuz mayonezle de üzerini süsleyin.