



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

RUS SALATASI

- 2 adet patates
- 2 adet havuç
- 1 çay fincanı bezelye (haşlanmış veya konserve)
- Bir miktar mayonez
- 1 adet limon
- 1 adet kırmızı turp (küçük boy)
- 2 adet yumurta (haşlanmış)
- 3-4 adet salatalık turşusu

Sebzelerin hepsini haşlayın. Haşlanan sebzeleri küçük küçük dilimlere doğrayın. Turşuyu ve yumurtayı da aynı büyüklükte doğrayın. Hepsini porselen bir kaseye koyup bezelyeyi, tuzu, karabiberi koyup, iyice karıştırın. Mayonezin yarısını ilave edip iyice yedirin. Salatayı servis tabağına veya salata tabağına koyup, üzerini kalan mayonez ile kapatın. (Sebzeler gözükmeyecek şekilde olsun) Üzerlerini haşlanmış yumurta, turp, salatalık turşusu ve haşlanmış havuçla süsleyin.
