



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RUS SALATASI

2-3 adet havuç
2-3 adet orta boy patates
2 adet yumurta
250 gr kadar kornişon turşu
1 adet küçük boy konserve bezelye
2 su bardağı ayçiçek yağı
1/2 adet limonun suyu
1 tatlı kaşığı tuz
2 adet yumurtanın sarısı
4-5 yemek kaşığı mayonez

2 adet yumurtayı haşlayın. Havuçları ve patatesleri haşlandıktan küp küp kesin. Kornişonları da saplarını ayırıp minik minik kesin. Konserve bezelyenin suyunu iyice süzün. Haşlanmış yumurtaları da küp küp kesin. Hepsini karıştırın. Dolaptan çıkardığınız 2 yumurtanın sarısını beyazından ayırın ve sarıları tuz ve limon suyuyla çırpın. İçine yavaş yavaş sıvı yağı ilave edin. Mayonez kıvamı alncaya kadar çırpın. Mayonez kesilirse 1 bardağa yakın soğuk suyu yemek kaşığı ile yavaş yavaş ekleyin, karıştırın. Mayonezi önceden hazırladığınız karışım ve yağ ile karıştırın. Üzerini pul biber ile süsleyerek servis yapın.