



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RUS SALATASI

- 1 kutu konserve havuc
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 Kg. Patates
- 1 çorba kaşığı hardal
- 3 adet haşlanmış yumurta
- 2 kase doğranmış kornişon turşu
- 2 kutu haşlanmış mısır
- 1 kutu konserve bezelye
- 25 Gr Sana Hamurışı

Patatesleri soyup bir tencerede haşlayın. Haşlanmış patatesleri 25 gr sanayağı ile bir catal yardımı ile esin. Daha sonra mayonesi, hardalı ve karabiberi katıp iyice karıştırın. Dileğe göre tus ilave edebilirsiniz. Başka bir kaptaki beselye, havuc, mısır, kornişon turşuyu karıştırıp, hasırlamış olduğunuz patatesin içerisine döküp karıştırın. En son hasladığınız yumurtaları doğrayıp salataya ilave edin ve iyice karıştırın. Salatayı servise hazır. Dileğinize göre servis yapabilirsiniz. ben kırmızı lahana yapraklarını veyahut küçük marul yapraklarını servis kasesi olarak kullanıyorum. Görsel olarak hoş bir salata oluyor.