



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SALAMLI İTALYAN SALATASI

3 adet havuç  
3 adet patates  
250 g iç bezelye  
8-10 dilim AYTAÇ ETLİ DANA SALAM  
50 g fûme dil  
8-10 adet kornişon turşu  
1 su bardağı mayonez  
Tuz

Havuçların üzerini bir bıçak yardımıyla kazıyın. Bezelye iriliğinde doğrayın. Patateslerin kabuğunu soyduktan sonra onları da bezelye iriliğinde doğrayın. Sıcak suda bezelyeleri, havuçları ve patatesleri yumuşayana kadar haşlayın. Suyunu süzerek başka bir kaba aktarıp soğumasını bekleyin. AYTAÇ ETLİ DANA SALAM ve fûme dilini ince uzun dilimler halinde doğrayın. Sebzelerin üzerine ekleyin. Küçük doğranmış kornişon turşu ve mayonezle karıştırarak servis yapın.

