



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSİSLİ RUS SALATASI

İlknur Seçkin

200 gr. haşlanmış bezelye
3 adet küp doğranmış havuç
2 orta boy küp doğranmış patates
5-6 adet sosis
Mayonez
Yoğurt
Tuz

Bezelye, havuç ve patates evde haşlanarak garnitür yapılır. Sosisler de haşlanarak küp küp doğranır ve garnitürün içine katılır. 2 çorba kaşığı yoğurt ile mayonezi karıştırılır ve garnitürlerin üzerine dökülür. Harmanlayıp servis yapılır.

