



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞUBA SALATASI

6 adet patates
3 adet havuç
4 adet pancar
Mayonez
1 demet maydanoz
1 demet dereotu
Tuz
Karabiber
Ceviz
Salatalık turşusu

Patates, havuç ve pancarı haşlayıp rendeleyin.

Maydanoz ve dereotunu ince ince doğrayın.

Patatese tuz ve karabiberi ekleyip malzemenin yarısını kelepçeli bir kalıbın tabanına yayın.

Üzerine mayonez sürüp havucun yarısını da üzerine ekleyin.

Yeniden mayonez sürüp yeşilliklerin ve pancarın yarısını ilave edin.

Bir kat daha mayonez serip yeşilliklerin kalanını ve ince ince doğradınız salatalık turşularını da ekleyin.

Yeniden patatesten başlayarak kalan malzemeyi de kat kat dizin.

Birkaç saat buzdolabında dinlendirdikten sonra üzerini dilediğiniz gibi süsleyip servis edin.

Not: Rus mutfağından Azerbaycan gibi eski Sovyet ülkelerine de geçmiş. Şuba'nın kelime anlamı kürk demektir.

