



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YILBAŞINA ÖZEL RENKLİ SALATA

Patates 1 adet
Havuç 1 adet
Kornişon turşu 2-3 adet
Mayonez 2 yemek kaşığı
Mısır 2 yemek kaşığı
Tuz 1 tatlı kaşığı
Karabiber 1 tatlı kaşığı
Tavuk 250 gram
Hardal 1 yemek kaşığı
Bezelye 3 yemek kaşığı
Dereotu 8-10 dal
Nar tanesi 2 yemek kaşığı

Patates ve havuçları küp küp doğrayıp haşlayın.

Derin bir kaba haşlanmış patates, havuç, kornişon turşu, mayonez, mısır, tuz, karabiber, tavuk, hardal ve bezelyeyi ekleyin.

Malzemeleri iyice karıştırın.

Kelepçeli fırın kabını streç film ile kaplayıp ortasına bir su bardağı ekleyin ve salatayı bu kabın içine doldurun. Buzdolabında 1 saat kadar dinlendirin.

Dinlenen salatayı çıkarıp fırın kabını ters çevirip servis tabağına alın.

Üzerini ince kıyılmış dereotları ve nar taneleri ile süsleyerek servis edin.

