



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU SEBZELİ SALATA

6 haşlanmış patates
4 haşlanmış havuç
1 su bardağı haşlanmış bezelye
1 su bardağı tane mısır
1 limon
Zeytinyağı
Tuz
Sosu için:
1 kâse yoğurt
5-6 kornişon
Maydanoz

Patatesleri iyice haşlayıp üzerine sıcakken baharatlarını ve tuzunu ekleyip püre haline getirin. Kelepçeli kek kalıbına bir miktar patates ekleyip taban oluşturun. Aralarına haşlanmış bezelye ve havucu ekleyip düzenli şekilde dizin. Mısır tanelerini de dizip üzerine zeytinyağı ve limonu sıkın. Kat kat döşeyip yeşilliklerle süsleyin. Servis yapmadan önce yoğurtla sosu çırpın üzerine gezdirip kelepçeli kalıbı üzerinden sıyrarak pasta görünümünde salatayı masanıza getirin.
