

Rus Salatası



Bu salata/ meze çeşidi, bazı kaynaklarda **Rus salatası**, bazı kaynaklarda ise **Amerikan salatası** olarak geçmektedir. Dünyanın her yerinde çok beğenilerek tüketilen bir meze/salata çeşididir. İçersindeki mayonezden dolayı **kalori** değeri yüksek bir salatadır; bu yüzden de **obez/şişman** kişilerin bu yiyeceği tüketirken dikkat etmesini öneriyorum.

Malzemeler: (8 kişilik)

1. Patates (3 orta boy)
2. Konserve bezelye (1 su bardağı)
3. Havuç (2 orta boy)
4. Kornişon salatalık (5 adet)
5. Mayonez (yarım su bardağı)
6. Yumurta (1 adet)
7. Maydanoz (1 dal süslemek için)
8. Tuz (1 çay kaşığı)
9. Karabiber (yarım çay kaşığı)

Yapılışı/İşlem Basamakları:

1. Tüm sebzeleri yıkayınız.
2. Patates ve havucun kabuğunu incecik soyup tavla zarı büyüklüğünde muntazam doğrayınız.
3. Doğranan patates ve havuçları üzerini örtecek kadar suda haşlayınız. Patates ve havuçların şekilleri dağılmayacak düzeyde haşlayınız. Sebzelerin şekilleri fazla pişirmeden dolayı dağılırsa salatamızın görünüşü hoş olmaz.
4. Yumurtayı ölçülü suda 12 dakika kadar haşlayınız. Kabuğun kolay soyulması için haşlama suyuna biraz tuz veya sirke ilave edebilirsiniz.
5. Haşlanmış yumurtayı soyup sadece akını küçük zar şeklinde doğrayınız. Sarısı kullanılmayacak.
6. Kornişon salatalıkları bıçak sırtı kalınlığında doğrayınız.
7. Konserve bezelyeleri akar su altında yıkayıp iyice süzünüz.
8. Tüm malzemeleri, mayonez, tuz ve karabiberi çukur bir kaba koyup iyice karıştırınız. Karıştırırken sebzelerin zedelenip şekillerinin bozulmamasına özen gösteriniz.
9. Rus salatasını servis kabına alıp maydanoz yapraklarıyla süsleyiniz.
10. Afiyet olsun...