

Mimoza Salata

Malzemeler

5 adet havuc
5 adet patates
5 yumurta sarisi
4- 5 adet tavuk budu
250 gr mayonez
250 gr suzme yogurt
Bir parca Hollanda kasari

Yapilisi

Ilk olarak patatesleri alip buyuk olarak dograyin ve 15- 20 dk haslayin ve sudan alin. Yine ayni sekilde havuclar da iri iri rendelenerek haslanip sudan alinir.Daha sonra tavuklari da haslayin. haslanmis olan tavuklari didirek robbottan gecirin. Yumurtalari da haslayin ve yumurta sarisini alarak guzelce ezin.Suzme yogurtla mayonezi bir kasede karistirin.

Salata yapacagimiz kabin altina catalla ezilmis patates koyun ve uzerine tuz ve karabiber gezdirip elinizle sikica bastirin.Patatesin uzerine karistirmis oldugumuz yogurtlu mayonez surulur.Robottan gecirdigimiz tavuklarda ustune surulur.Yine uzerine yumurta surulur.Mayonez surulur.Havuc yayilir.

En ustune mayonez surulerek salatanin uzeri kapatilir.Hazirladigimiz salata bir gece dolapta beklerse daha lezzetli olur. Buz dolabindan aldigimiz salatamizin uzerine kasar rendeleyelim ve servise hazır. ellerimize saglik.

KAYNAK: hulyalilezzetler blogspot