

Rus Salatasi

Malzemeler

3 adet patates

4 adet havuc

1 su bardagi haslanmis bezelye

6 yemek kasigi mayonez

Yeteri kadar tuz ve karabiber

Yapilisi

Patateslerin kabuklarini soyup, kup kup dogruyoruz. Havuclari bicakla tiraslayip, kup kup dogruyoruz. Hem havuclarin hem de patateslerin ufak ufak dogranmasina dikkat edin. Zira buyuk buyuk olmasi halinde hem gornus olarak guzel durmuyor hem de gec haslaniyor veya bazilarinin ici sert kalabiliyor. Bu yuzden mumkun oldugunca kucuk kareler seklinde dogramaya calisin.Ardindan bunlari genis bir kaba alip, icine haslanmis olan bezelyeleri dokuyoruz. Bezelye bulamazsaniz konserve olarak aldiginiz bezelyeyi yıkayıp, suzup kullanabilirsiniz. Son olarak da mayonezi ekleyip karistiriyoruz. Tuzunu ve karabiberini ilave ederek tadini kontrol ediyoruz ve Rus Salatasi artik servise hazır.Afiyet olsun.