

Uc Renkli Salata

Malzemeler

1,5 kilo haslamalik patates
yarim kirmizi lahana
yarim demet taze sogan
yarim demet dereotu
yarim demet maydonoz
3 orta boy havuc
tuz, karabiber
1 cay bardagi sivi yag

Yapilisi

Salatayi kare borcamda veya yuvarlak kek kalibinda da yapabilirsiniz. Kek kaliplarinda yapilrsa daha sik gorunuyor. Patates ve havuclari haslayin.

Sicakken ayri ayri pure haline haline getirin. Patates puresini uce ayirin.

Bir bolumune haslanmis ve pure olmus havucu,bir bolumune rendelenmis tuzla ovulmus kirmizi lahanayi, bir bolumune de ince dogradigimiz taze sogan, dereotu ve maydonozu ilave edelim. Uc karisimada tuz ve sivi yag eklemeyi unutmayin. Isteye bagli karabiber de ekleyebilirsiniz. Baton kek kalibini isterseniz yaglayarak (ben oyle yaptim),isterseniz strec film kaplayarak hazirlayin. Uste hangi rengin olmasini istiyorsaniz onu ilk once yerlestirin.

Benim salatada kirmizi lahana ustte. Uc ayri karisimi sirayla kaliba bastirdiktan sonra 1 saate yakin buzdolabinda dinlendirin. Servis icin kayik tabagi kivircik dizerek hazirlayin. Uzerine baton kek kalibini ters cevirecek salatayi yerlestirin.Isteye bagli sarimsakli yogurtla servis yapabilirsiniz.

Afiyet bal seker olsun