PETITE GOURMETS

RUS

Rus Salatası

Patates, havuç, bezelye, mısır ve turşulu kornişon ile Klasik Rus Patates Salatası (Olivier Salatası). Bayramlar ve toplantılar için mükemmel kolay 35 dakikalık tarif.

15 min	20 min	35 min	4	Medium
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 3 patates
- 2 havuç
- 1 bardak bezelye
- 100 g mısır
- 1 bardak kornişon turşu
- 0.5 bardak mayonez
- 1 bardak yoğurt
- 1 çay kaşığı tuz

Yapılışı

1. **Kök Sebzeleri Pişirin**

   Büyük bir tencereyi tuzlu suyla doldurun ve yüksek ateşte kaynatın. 3 patatesi ve 2 havucu eşit 1.5 cm küpler halinde kesilmiş olarak ekleyin. Çatalla kolayca delebilene kadar ama şekillerini koruyacak şekilde 15-20 dakika kaynatın.

2. Patates ve havuçları süzgeçte süzün ve pişmeyi durdurmak için soğuk suyla kısaca durulayın. Temiz bir mutfak bezinin üzerine yayın ve tamamen kurulayın. Oda sıcaklığına gelene kadar, yaklaşık 15 dakika soğutun.

3. **Bezelyeleri Hazırlayın**

   Küçük bir tencerede tuzlu suyu kaynatın. 1 su bardağı bezelye ekleyin ve parlak yeşil ve yumuşak olana kadar 3-5 dakika pişirin. Hemen süzün ve pişmeyi durdurmak için soğuk suyla durulayın.

4. **Kalan Malzemeleri Hazırlayın**

   100g konserve mısırı ince gözenekli süzgeçte süzün ve su berraklaşana kadar soğuk su altında durulayın. 1 su bardağı turşulu kornişonu sebzelerinizle aynı boyutta küçük küpler halinde doğrayın.

5. **Sebzeleri Birleştirin**

   Büyük bir karıştırma kasesinde, soğumuş patatesleri, havuçları, bezelyeleri, süzülmüş mısırı ve doğranmış turşuları nazikce birleştirin. Sebzeleri kırmamak için büyük bir kaşıkla çok dikkatli bir şekilde karıştırın.

6 **Sosu Hazırlayın**

Küçük bir kasede ½ su bardağı mayonez ve 1 su bardağı yoğurdu tamamen pürüzsüz olana kadar çırpın. 1 çay kaşığı tuz ekleyin ve iyice karışana kadar tekrar çırpın.

7 **Tamamlayın ve Soğutun**

Sosu sebze karışımının üzerine dökün ve her şey eşit şekilde kaplanana kadar büyük bir kaşıkla nazikce katlayın. Tadına bakın ve gerekirse tuzu ayarlayın. Lezzetlerin kaynaşması için servis etmeden önce en az 1 saat buzdolabında bekletin.

Besin Değerleri

337	10.3g	45g	9.9g	6g	8g	749mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Tüm sebzeleri eşit küçük küpler halinde (yaklaşık 1.5 cm) kesin, böylece eşit doku ve profesyonel görünüm elde edersiniz.

Sebzeleri fazla pişirmeyin — çatalla deldiğinizde yumuşak olmalı ama şekillerini korumalıdırlar.

Mayonezin ayrışmasını önlemek için tüm haşlanmış sebzelerin sosu eklemeden önce tamamen soğumasına izin verin.

Konserve mısırı soğuk su altında durulayın ve fazla tuzunu çıkarmak ve salatanın sulu olmasını önlemek için kurulayın.

Salata en az 30 dakika soğuttuktan sonra tadını alın ve baharatını ayarlayın, çünkü lezzetler zamanla gelişir.

En iyi sonuçlar için salatayı bir gün önceden yapın ve buzdolabında bir gece bekletin.

Patates ve sebzelerin ezilmesini önlemek için malzemeleri karıştırırken nazik katlama hareketleri kullanın.

Soğuttuktan sonra salata çok kuru görünüyorsa, servis etmeden önce bir yemek kaşığı yoğurt veya mayonez ekleyin.