

طرز تهیه سالاد الویه مجلسی



۱۴۹۱ کالری



سالاد



۵ نفر



۶ دقیقه



مواد لازم:

سینه مرغ: یک عدد
سیب زمینی: ۳ عدد متوسط
تخم مرغ: ۳ عدد
پیاز: یک عدد
نخود فرنگی: ۲۰۰ گرم
خیارشور: ۳۰۰ گرم

هویج: ۲ عدد
سس مایونز: یک شیشه کوچک
ماست پرچرب: ۳ پیمانه
آبلیمو، نمک و زردچوبه: به میزان لازم
برگ ریحان و ذرت: برای تزئین

دستور پخت:

درست است که سالاد الویه سرد سرو می‌شود، اما محتویات آن باید خوب پخته شود. بنابراین در مرحله اول از طرز تهیه الویه مجلسی، سینه مرغ را با یک استکان آب، پیاز خرد شده، نمک و زردچوبه بپزید. همزمان سیب زمینی، تخم مرغ، هویج و نخودفرنگی را هم آب‌پز کنید.

سیب زمینی و تخم مرغ را رنده کرده و در کاسه بریزید. خیار شور و هویج پخته شده را هم نگینی ریز خرد کرده و به همراه نخود فرنگی پخته شده به کاسه بیفزایید. در نهایت سینه مرغ پخته شده را به کمک دست ریش ریش و به مواد اضافه کنید. دقت داشته باشید که آب مرغ را دور نریزید. زیرا برای درست کردن سس سالاد الویه خوشمزه به آن نیاز خواهید داشت.

آب مرغ، ماست، سس مایونز و آبلیمو را در یک ظرف گود ریخته و مخلوط کنید. این مواد را تا اندازه‌ای بزنید که کاملاً یکدست شده و یک سس با غلظت مناسب بدست بیاید. این سس یکی از رازهای خوشمزه شدن الویه مجلسی شماست. سپس این سس را به سایر مواد اضافه کرده و مواد را به خوبی مخلوط کنید.

مواد را به صورت یک دست در یک ظرف پیرکس ریخته و به کمک پشت قاشق در ظرف پخش کنید. در نهایت روی مواد مقداری سس مایونز ریخته و سس را به کمک پشت قاشق روی سالاد پخش کنید به گونه‌ای که یک لایه نازک از سس مایونز روی مواد سالاد را بپوشاند. این کار باعث می‌شود روی سالاد سفیدتر شده و در نتیجه الویه شما مجلسی‌تر باشد.

در گام پایانی سالاد را به کمک ذرت، هویج و برگ ریحان تزئین کرده و روی آن سلفون بکشید. سپس سالاد را برای تقریباً ۲ ساعت داخل یخچال قرار دهید تا جا بیفتد. اکنون سالاد الویه خوشمزه و مجلسی شما آماده است. نوش جان

LILIMAG

مجله اینترنتی لی‌لی‌مگ