

## سالاد اندونزي



اين يك دستور غذايي لذیذ و خوشمزه است که براي وعده غذايي شام يا در مهماني ها، به جاي سالاد الويه مي توانيد اين سالاد را استفاده کنيد تا به برنامه ي غذايي تان تنوع ببخشيد...

اين يك دستور غذايي لذیذ و خوشمزه است که براي وعده غذايي شام يا در مهماني ها، به جاي سالاد الويه مي توانيد اين سالاد را استفاده کنيد تا به برنامه ي غذايي تان تنوع ببخشيد.

### مواد لازم :

سيب زميني نيم كيلو  
گوجه فرنگي 2 عدد متوسط  
نخود فرنگي پخته 200 گرم  
کالباس 300 گرم  
خيار شور 300 گرم  
سس مايونز به ميزان لازم  
گل کلم پخته شده 300 گرم  
هويچ پخته شده 250 گرم

### طرز تهیه :

ابتدا سيب زميني ها را بپزيد و به قطعات ريز خرد کنيد.  
گوجه فرنگي، کالباس، خيارشور، گل کلم و هويچ پخته را خرد کنيد.  
سپس تمام مواد را با هم مخلوط نماييد. در صورت تمايل کلم بروكلي پخته شده هم مي توانيد اضافه کنيد.  
سالاد را در يخچال قرار دهيد و پس از گذشت حداقل 5 ساعت، سالاد را مصرف نماييد.