

فوت و فن‌های درست کردن سالاد الویه

18 آبان 1401

[سالاد الویه](#) یکی از مشهورترین سالادهای دنیاست که در ایران بسیار محبوب است و پایه ثابت میز غذا در مهمانی‌ها و به خصوص جشن تولدهاست. این سالاد خوشمزه در میان کودکان هم بسیار پرطرفدار است.

این سالاد نیاز به رعایت یک سری نکات و فن‌های خاص دارد که در ادامه می‌خوانید:

مواد لازم برای تهیه سالاد الویه

سینه مرغ: ۱ عدد

سیب زمینی متوسط: ۴ عدد

تخم مرغ: ۳ عدد

هویج: ۱ عدد

خیارشور: نیم کیلو

سس مایونز: به میزان لازم

خامه صبحانه: ۳ قاشق غذاخوری

نخود فرنگی: نصف لیوان

پیاز: ۱ عدد

سیر: ۲ حبه

چوب دارچین: ۲ عدد

نمک و فلفل سیاه: به میزان لازم



طرز تهیه سالاد الویه

۱ - برای شروع کار سیب زمینی و تخم مرغ را به صورت جداگانه آبپز کنید و به مدت سه تا چهار

ساعت داخل یخچال بگذارید تا کاملا خنک شوند.

۲ - سینه مرغ را همراه با ۱ لیوان آب، پیاز، سیر، چوب دارچین و کمی نمک و فلفل سیاه آبپز کنید؛ سپس سینه مرغ را خرد یا ریش کنید و آب مرغ را صاف کنید و کنار بگذارید.

۳ - سیب زمینی‌ها را با رنده ریز یا درشت به دلخواه رنده کنید و داخل یک کاسه بزرگ بریزید. سس مایونز را همراه با خامه، کمی نمک و فلفل سیاه مخلوط کنید و روی سیب زمینی رنده شده بریزید. با یک قاشق مناسب سیب زمینی و سس را خوب هم بزنید تا کامل با هم مخلوط شوند.

۴ - تخم مرغ آبپز، خیارشور و هویج را رنده کنید و داخل یک کاسه دیگر بریزید؛ سپس [نخود فرنگی](#) پخته را به آن اضافه کنید. در این مرحله نصف آب مرغی را که صاف کرده‌اید، به این مواد اضافه کنید و هم بزنید؛ سپس همه مواد را به کاسه سیب زمینی اضافه کنید. حالا وقتش رسیده که دستکش بهداشتی دست کنید و همه مواد الویه را با دست کاملا هم بزنید تا کاملا مواد با هم مخلوط شوند. سالاد الویه را داخل ظرف سرو بریزید و تزیین کنید؛ سپس به مدت ۴ تا ۵ ساعت داخل یخچال بگذارید تا جا بیافتد، نوش جان.