

سالاد سیب زمینی انواع مختلفی دارد. این سالاد هم خوشمزه است و هم راحت درست می‌شود. البته با کمی ابتکار و اضافه کردن موادی که دوست دارید می‌توانید سالاد جدیدی درست کنید.

سالاد سیب زمینی



«لطفاً به این کلمات توجه کنید: سیب زمینی، کاهو، خیارشور، قارچ، روغن زیتون، آبلیمو، نمک و فلفل. این کلمات را در جدول کلمات متقاطع قرار دهید.»

«کلمات عمودی: سیب زمینی، کاهو، خیارشور، قارچ، روغن زیتون، آبلیمو، نمک و فلفل.»

«کلمات افقی: سیب زمینی، کاهو، خیارشور، قارچ، روغن زیتون، آبلیمو، نمک و فلفل.»

کلمه‌های پنهان

طرز تهیه

۱. سیب زمینی‌ها را بشویید و با مقداری آب و کمی نمک بپزید.
۲. سیب زمینی‌های پخته شده را پوست بکنید و مکعبی خرد کنید.
۳. کاهو، خیارشور و قارچ‌ها را بعد از شستن، خرد کنید.
۴. همه مواد را در ظرفی مناسب بریزید و آبلیمو، روغن زیتون، نمک و فلفل را هم اضافه کنید.
۵. برای تزیین می‌توانید از تخم مرغ آب‌پز و لیموترش استفاده کنید

سالاد آماده است نوش جان

مواد لازم

- | | | |
|------------|----------------|--|
| سیب زمینی | ۲ عدد متوسط | |
| کاهو | نصف یک کاهو | |
| خیارشور | ۳ عدد متوسط | |
| قارچ | ۵ عدد | |
| روغن زیتون | ۲ قاشق غذاخوری | |
| آبلیمو | ۲ قاشق غذاخوری | |
| نمک و فلفل | به مقدار لازم | |