



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

3 RENKLİ PATATES SALATASI

1 kilo patates
4 adet havuç
1 kase mor lahanaya
Yarım demet maydanoz
2 sap taze soğan
2 çay kaşığı Tuz, karabiber
75 gr. Sana klasik kase yağ
1 adet Limon

Öncelikle patatesleri haşlayıp henüz sıcakken püre yapın. İçine tuzunu, karabiberini ve 25 gr. SANA KLASİK KASE sna yağın atıp pürenin 3 te 1ini sterçfilm serilmiş kalıba bastırarak yerleştirin. Diğer taraftan robottan çekilmiş yada rendelenmiş havuçları 25 gr. SANA KLASİK SANA yağında soteleyin. Mor lahanayı robota koyup içine tuz, limon suyu ve 25 gr. SANA KLASİK KASE yağı koyup çekin. Maydanozları ve taze soğanı minik minik doğrayın. Kalan patates püresini 3 parçaya ayırıp birine mor lahanayı katıp iyice karıştırın. Bu karışımı sade patates püresinin üzerine döşeyin. Aynı işlemi havuç ve maydanoz soğan karışımı ile tekrarlayıp kalıba karışımları dikkatlice yerleştirin. Dolapta 1-2 saat beklettikten sonra servis tabağına ters çevirip limon sıkarak servis edin...Üzerini ben dekoratif havuçlarla ve halka soğanlarla süsledim. Ayrıca salatanın katlarını yaparken, her birinin tuz miktarını kendi zevkinize göre ayarlayın.