



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ PATATES SALATASI

www.su-sail.org

10 adet orta boy patates
2 orta boy kuru soğan
Yarım demet maydanoz
10-20 adet zeytin
Yarım su bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı hardal (varsa)
3 adet domates
Karabiber, tuz

Patatesleri haşlayın. Suyunu süzdürün. Sıcak patatesleri mümkünse soğuk suda bekletmeyin, kabuğunu soymadan önce kendi kendine soğumasını bekleyebilirsiniz. Haşlanan patatesleri soyduktan sonra küp şeklinde doğrayın. Kuru soğanları ince doğrayarak, tuz, hardal, karabiber ve zeytinyağını ile birlikte patateslerle karıştırın. Salatayı geniş bir tabağa koyarak, üzerine ya da kenarlarına domates dilimleyip zeytinleri de ekleyebilirsiniz. Bunlara ek olarak, ayrıca patateslerle birlikte yumurta (3 adet) da haşlayarak karışıma ekleyebilirsiniz. İsteğe bağlı olarak salataya pul biber de konulabilir.