



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERPİLİÇ İLE ELMALI PATATESLİ SALATA

<https://www.erpilic.com.tr>

5 adet patates
1 adet yeşil elma
2 diş sarımsak
4 parça Erpilic Tavuk Göğsü
1 su bardağı Erpilic Tavuk Suyu
5 yemek kaşığı krema
1 yemek kaşığı limon suyu
Çeyrek demet maydanoz
Çeyrek demet roka
4 adet taze soğan
Tuz
Karabiber
Sos için:
Bir kasede; Mayonez, krema, tuz, limon suyu ve karabiberi iyice çırpın.
Süslemek için:
Çeyrek havucun rendesi
3 adet kornişon turşu

Patateslerin kabuklarını soyup küp küp doğrayın. Patatesleri fazla küçük doğramamaya dikkat edin, aksi halde sertleşirler. Patatesleri bir tencereye alın, üzerine bir tutam tuz ve bir bardak Erpilic Tavuk Suyu ve üzerini geçinceye kadar sıcak su ilave edin. 10 dakika kaynatın. Patatesinizin boyutuna göre süreyi uzatın. Bu arada taze soğanları küçük küçük doğrayın. Havuçları ve elmayı rendeleyin. Maydanoz ve rokayı kıyın. Sarımsakları ve turşuyu minik doğrayın. Haşlanan patatesleri süzüp bir kaba alın üzerine hazırladığınız malzemeleri koyup, karıştırın. Dilerseniz elmayı kararmaması için en son rendeleyebilirsiniz. Sosu da üzerine dökün. Diğer tarafta haşladığınız Erpilic Tavuk Göğsü'nü de ekleyip, püre yapıncaya kadar robotta çekin. Servis etmeden önce havuç rendesi ve turşu ile süsleyin.

