



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FESLEĞENLİ ROKALI PATATES SALATASI

- 6 adet orta boy patates
- 3 yemek kaşığı dolmalık fıstık
- 2 tatlı kaşığı fesleğen
- 2 demet roka
- 4 diş sarımsak
- 2 adet havuç
- 6 yemek kaşığı zeytinyağı

Patatesleri haşlayıp kabuklarını soyduktan sonra küp küp doğrayın, Rokayı ayıklayıp, yaprak yaprak doğrayın.

Sarımsakları ayıklayıp kıyın,

Havucun kabuğunu soyup rendenin geniş tarafı ile rendeleyin.

Yayvan bir tencerede zeytinyağını kızdırıp içine dolmalık fıstıkları ilave edip, fıstıklar pembeleşinceye kadar kavurun.

Dolmalık fıstıklar renk alınca, içine kıyılmış sarımsakları ekleyip pişirmeye devam edin.

Daha sonra içine rendelenmiş havuçları ekleyip kavurmaya devam edin.

En son olarak harcın içine fesleğeni, haşlanıp doğranmış patatesleri, tuz ve karabiberi ekleyip bir taşım pişirin.

Ayıklanmış rokaları servis tabağının orta kısmını boş bırakarak dizin. Tabağın orta kısmına sote ettiğiniz ılık fıstıklı patatesleri koyup servis edin. Arzuya göre üzerine mayonez ilave edebilirsiniz.



Fotoğraf "hamarat teyze" tarafından gönderildi. 04.03.2016