



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIKLI PATATES SALATASI

Gerekli malzeme:

- 1 marul
- 10-12 taze patates
- 1 soğan
- 2-3 diş sarımsak
- 4-5 dal frenk soğanı
- 2 çorba kaşığı dolmalık fıstık
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- Tuz
- Karabiber
- Sos için:
- 7-8 dal dereotu
- 1 tatlı kaşığı pulbiber
- 1 limonun suyu
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- Üzeri için:
- 2 haşlanmış yumurta
- 3-4 taze nane yaprağı
- 1-2 dal frenk soğanı

Taze patatesleri bol suyla yıkayıp geniş bir tencereye alın. Üzerini geçecek kadar su ekleyip patatesleri diri kıvamda haşlayın. Kabuklarını soyup küp küp doğrayın. Marul, sarımsak, dereotu, frenksoğanı ve soğanları temizleyip kıyın. Sos malzemelerini bir kaba alıp mikserle çırpın.

Zeytinyağını tavada ısıtıp dolmalık fıstıkları ilave edin ve 1-2 dakika kavurun. Sarımsak, frenksoğanı, kuru soğan, tuz ve pulbiberi ekleyip 2-3 dakika daha kavurmaya devam edin. Patatesleri ilave edip dikkatlice harmanlayın. Tavayı ocaktan alın ve önceden hazırladığınız sosu ekleyip karıştırın. Patates salatasını servis tabağına alın. Haşlanmış yumurta, nane yaprakları ve frenksoğanı ile süsleyin. Ilık servis yapın.