



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES PÜRESİ SALATASI

1000 gram sarı patates
1/2 kahve fincanı limon suyu
2 adet yumurta sarısı
5 bardak su
1 küçük soğan
20 adet siyah zeytin
1/4 demet dereotu
Tuz
3 Kahve fincanı zeytinyağı

1 Kabukları soyulmuş, dörde bölünmüş, içinde 5 bardak su olan tencereye atarak yumuşayıncaya kadar aşağı yukarı 15-20 dakika haşlanmış, suları iyice süzölmüş 1000 gram patatesi, soğutmadan pompres ya da et makinesinden geçirmek veya çatalla iyice ezmek suretiyle püre haline getirmeli, sonra da püre halindeki bu patateslerin soğumaması için bunları ılıkça bir büyük kâse veya tencereye almalıdır. (Püreyi kesinlikle soğutmamalıdır. Aksi halde yağ yedirilemez.)

2 Sonra tenceredeki bu sıcak püreye; 3 kahve fincanı zeytinyağı ilâve ederek, bir kaşıkla iyice bastırmak suretiyle patateslerin yağı iyice çekmesini sağlamalı, sonra bunlara; 2 tatlı kaşığı tuz, 2 adet taze yumurta sarısı, her ikisi de gayet ince kıyılmış 1 küçükbaş soğan ile yarım demet dereotu, bir buçuk kahve fincanı limon suyu katarak, tekrar hepsini iyice karıştırdıktan sonra salatayı tabağa almalı ve etrafını da çekirdekleri çıkarılmış yarımşar zeytinle süslemeli ve servis yapılmalıdır.

[ML® Liones Patates için tıklayın](#)