



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTA GÖRÜNÜMLÜ PATATES SALATASI

Oktay Usta

- 6 Adet haşlanmış patates
- 1 Adet küçük boy göbek salata
- 4 Adet yeşil soğan
- 2 Adet haşlanmış havuç
- 5 Adet kornişon turşu
- 1 Tutam maydanoz
- 1 Adet limon suyu
- Orkide Sıvı yağ
- Tuz
- Karabiber
- Sosu için:
- 1 Çorba kasesi yoğurt
- 3 Çorba kaşığı Orkide zeytinyağı

YAPILIŞI

Haşladığımız patatesleri soğuduktan sonra kabuklarını soyup rendeliyoruz. Üzerine limon suyunu, Orkide zeytinyağını, tuzu, karabiberi ilave edip karıştırıyoruz. Bu harcı üçe bölüyoruz. Servis edeceğimiz tabağa yuvarlak pasta çemberini koyup alt zemine patatesli harcı yayıyoruz. Üzerine yıkanmış ince doğranmış göbek salatayı, havucu, turşuyu, yeşil soğanı karıştırıp koyuyoruz. Bastırıp üzerine tekrar patates harcından koyuyoruz. Daha sonra tekrar yeşillik harcından koyuyoruz. Son olarak patatesli harcı koyup yayıyoruz. Pasta kalıbını dikkatlice çıkarıp üzerine sos hazırlıyoruz. Yoğurdun üzerine Orkide zeytinyağını, tuzu koyup çırpma teliyle karıştırıp pastanın ortasına döküp kaşıkla yavaşça üzerine doğru yayıyoruz. İç harçta kullandığımız sebzelerden şekilli olarak kesip, fotoğrafta görüldüğü gibi diziyoruz.

