



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NAR EKŞİLİ PATATES SALATASI

[Sahrap Soysal](#)

Malzemeler

- 4 adet orta boy patates
- 4 adet yeşil taze soğan (sadece yeşil yapraklarını kullanın)
- 1/2 demet maydanoz
- 1 demet dereotu
- 2 adet haşlanmış katı yumurta
- Sos için;
- 1 Türk kahve fincanı ılık su
- 1 tepelme yemek kaşığı mayonez
- 3 tepelme yemek kaşığı yoğurt
- 1 yemek kaşığı nar ekşisi
- 2 çay kaşığı tatlı hardal
- 1 çay kaşığı toz köri
- 1 adet limonun suyu
- 2 çay kaşığı tuz, karabiber
- 1 yemek kaşığı kuru nane, kuru fesleğen

Yapılışı

Dereotlarını ve maydanozu ayıklayıp incecik doğrayın. Taze yeşil soğanı ayıklayıp yıkayın ve sadece yeşil kısımlarını incecik doğrayın. Patatesleri iyice yıkayıp üzerine çıkacak kadar su ve tuz ilavesiyle haşlayın. Yumuşayan patatesleri sudan çıkarıp henüz sıcak haldeyken soyun ve kuş başı et formunda doğrayarak derin bir kaba aktarın. Üzerine doğranmış soğan, dereotu ve maydanozu ilave edin. İyice karıştırıp bir kenarda bekletin.

Sosu hazırlamak için; ılık su, hardal, limon suyu, tuz, köri ve karabiberi küçük bir kasede karıştırın. Mayonez, narekşisi ve yoğurdu ilave edip kuru nane, kuru fesleğen ve kırmızı pul biberi serpiştirdikten sonra çatalla 2-3 dakika kadar iyice çırpın.

İyice karıştırdığınız sosu salatanın üzerine gezdirin. Salata ve sosu karıştırıp üzerini rendelenmiş yumurtalarla süsledikten sonra servise sunun.