



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HARDALLI PATATES SALATASI

5 adet orta boy patates
1 yemek kaşığı hardal
2 yemek kaşığı mayonez
4 diş sarımsak
2 su bardağı yoğurt
2 yemek kaşığı sızma zeytinyağı
2 tatlı kaşığı tuz
Servis için:
1 tutam dereotu
Göbek marul

Patatesleri yıkadıktan sonra bütün halde, kabuklarıyla haşlayın.

Patatesler haşlanırken derin bir kaba sarımsakları rendeleyin ve 2 tatlı kaşığı tuzu ekleyin. Tahta bir kaşık yardımıyla, tuz ve sarımsakları karıştırın ve ezerek püre haline getirin. Üzerine hardalı, mayonezi, zeytinyağını ve yoğurdu ekleyerek, çırpma teli ile kremamsı bir kıvam elde edene kadar çırpın.

Haşlanmış patatesleri soyun ve iri küpler halinde doğrayın. Ilıklaşmış patatesleri yoğurtlu karışıma ekleyin ve karıştırın.

Hardallı patates salatasını buzdolabında yarım saat dinlendirdikten sonra, dilerseniz göbek marul yapraklarının içinde, üzerine dereotu doğrayarak servis edebilirsiniz.

