



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HİNDİLİ PATATES SALATASI

- 1 tabak Hindi Göğüs Kuşbaşı
- 1 kg küçük boy patates (2 veya 4'e kesilmiş)
- 1 diş sarımsak (dövülmüş)
- 1 tatlı kaşığı zeytinyağı
- 4 dilim Banvit Hindi Macar Salam (iri kare kesilmiş)
- 125 ml krema
- 1 tatlı kaşığı elma sirkesi
- 60 ml mayonez
- 60 ml süt
- 2 çorba kaşığı hardal tohumu
- 2 sap taze soğan (ince kıyılmış)

Patates, sarımsak ve yağı iyice harmanlayıp, patatesler üst üste gelmeyecek şekilde bir fırın kabına yayın. Önceden ısıtılmış 220°C fırında, patateslerin üzerleri hafif kahverengi oluncaya kadar, yaklaşık 30 dak. pişirin. Salamları yağsız tavada ve orta ateşte hafifçe karıştırarak, hafif kırılaşmaya kadar 2-3 dak. pişirip, kağıt havlu üzerine çıkarın.

Krema, elma sirkesi, mayonez ve sütü iyice çırpın. Hardal tohumunun yarısı ve soğanları katıp harmanlayın. Patates, salam ve hindi etlerini harmanlayıp, üzerine kremalı karışımı gezdirin ve yavaşça tekrar harmanlayın. Kalan hardal tohumunu serperek servis yapın.

