



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSVEÇ PATATES SALATASI

Eyüp Sevinç

- 4 orta boy patates
- 2 orta boy pancar
- 2 yemek kaşığı kapari
- 1 adet kıvırcık marul
- 2 adet yumurta sarısı
- 1 tatlı kaşığı hardal
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı sirke
- 1 yemek kaşığı kapari suyu (kavanozdaki sudan)
- ½ çay bardağı taze krema
- Tuz

Patatesleri, pancarları, bölünmüş marul yapraklarını ve kapariyi bir salata kasesinde karıştırın. Başka bir kapta yumurta sarılarını tuz, hardal ve şeker ile çırparak karıştırın. Yağı, sirkeyi ve kapari suyunu yavaşça ekleyerek iyice çırpın. Kremayı ekleyin, iyice karıştırdıktan sonra salatanın üzerinde gezdirip iyice karıştırın ve servis edin.

