



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

JAPON USULÜ PATATES SALATASI

www.asyagurme.com

300 Gram Patates , Soyulmuş, dilimlenmiş (yarım ay şeklinde)
50 Gram Salatalık (Küçük Boy), İnce dilimlenmiş
50 Gram Soğan (Küçük Boy), İnce dilimlenmiş (yarım ay şeklinde)
50 Gram Havuç (Küçük Boy), Dörde bölünmüş, dilimlenmiş
2 Dilim Hindi Füme Salam, Küp kesilmiş
½ Su Bardağı Tane Mısır
½ Yemek Kaşığı Pirinç Sirkesi
3-4 Yemek Kaşığı Mayonez
Tuz
Karabiber

Soğan dilimlerinin üzerine bir tutam tuz serpiştirin ve eşit şekilde dağılması için eliniz yardımıyla karıştırın. Yaklaşık 2-3 dakika belettikten sonra soğan dilimlerini akan suyun altında yıkayın ve fazla suyunu süzdürüp, mutfak havlusu ile iyice kurulayın.

Salatalık dilimlerinin üzerine bir tutam tuz serpiştirin ve eşit şekilde dağılması için eliniz yardımıyla karıştırın. Suyunu salması için yaklaşık 5-10 dakika belettikten sonra, salatalık dilimlerini bir süzgece aktarın ve bir mutfak havlusu ile fazla suyunu iyice sıkın.

Küçük bir tencereye bir miktar su ilave edip, yüksek ateşte kaynamaya bırakın. Su kaynadıktan sonra havuç dilimlerini ilave edin ve 3 dakika kadar haşlayıp, suyunu süzün. Soğuması için bir kenarda bekletin.

Dilimlenmiş patatesleri bir tencereye yerleştirip, bir iki kez sudan geçirin. Ardından patatesleri örtecek kadar soğuk su ve 1 çay kaşığı kadar tuz ilave edip, yüksek ateşte kaynamaya bırakın. Su kaynadıktan sonra ocağın altını kısın ve orta dereceli ateşte patatesler yumuşayana dek yaklaşık 12 dakika pişirin. Pişen patateslerin suyunu iyice süzün ve geniş bir kaseye aktarın. Henüz sıcakken bir çatal yardımıyla hafifçe ezin. Üzerine pirinç sirkesi, bir tutam tuz ve karabiber ilave edip, bir kez daha karıştırın. İyice soğuması için bir kenarda bekletin.

Ezilmiş patatesler oda sıcaklığına geldiğinde üzerine soğan, salatalık ve haşlanmış havuç dilimlerini, tane mısırları, küp kesilmiş hindi salami ve son olarak mayonezi ilave edip, tüm malzemeleri iyice karıştırın. Servis etmeden önce soğuması için bir süre buzdolabında bekletin.



