



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATATES SALATASI

500 gr patates (kabukları soyulup, herbiri dörde bölünmüş)  
1+1/2 tatlı kaşığı tuz  
1 çorba kaşığı rafine yağ  
1 küçük soğan (ince doğranmış)  
6 çorba kaşığı zeytinyağı  
2 çorba kaşığı limon suyu  
1 kahve kaşığı toz hardal  
1 kahve kaşığı karabiber

Patatesleri büyük bir tencereye koyup, üstlerini örtecek kadar su doldurunuz. 1 tatlı kaşığı tuz serpip, tencereyi orta ateşe oturtarak kaynatınız. Kaynayınca ateşi kısıp patatesleri 15-20 dakika, yumuşayana kadar (ama dağılmamalarına dikkat ediniz) pişiriniz.

Bu arada rafine yağı, orta ateşte orta boy bir tavada kızdırınız. Soğanları koyup arasıra karıştırarak 5 dakika, pembeleşirmeden saydam olana kadar pişiriniz. Soğanları bir delikli kepeçle kağıt peçete üstüne çıkarıp, yağlarını süzünüz.

Zeytinyağı, limon suyu, toz hardal, kalan 1/2 tatlı kaşığı tuz ve biberi tavadaki yağa katıp, tavayı ateşten alarak bir kenara bırakınız.

Patates tenceresini ateşten alıp, süzgeçte süzünüz. Süzülen patatesleri küp biçiminde (ya da uzun uzun) doğrayıp, büyük bir salata kasesine boşaltınız. Yağları süzülen soğanları katıp, üstüne tavadaki sıcak sosu dökerek, iki büyük kaşıkla iyice karıştırınız.

Salatanızı hemen ya da ara sıra karıştırarak, oda sıcaklığında soğuttuktan sonra, servis ediniz.

Not: Sosunun patatesler sıcakken katılmasına karşılık, bu salatayı sıcak olduğu gibi, soğuttuktan sonra da servis edebilirsiniz.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 20.05.2024