



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

RENKLİ PATATES SALATASI

200 gr. haşlanmış patates
1/2 adet küçük soğan
1 adet salatalık
1/2 adet kırmızı biber
25 ml. sebze suyu
20 ml. elma sirkesi
20 gr. hardal
1/2 demet su teresi
Tuz
Karabiber

Patatesleri halka doğrayın. Soğanı soyun ve ince doğrayın. Salatalığı dilimleyin. Biberin çekirdeklerini temizleyip, küp doğrayın. Hazırladığınız malzemeleri bir servis tabağına koyup karıştırın. Sebze suyu, sirke ve hardalı karıştırın. Tuz ve biber ile tatlandırıp salatayla karıştırın. Salatanın marine olması için birkaç dakika bekleyin. Salatayı ince kıyılmış su teresi ile süsleyin.