



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSLU PATATES SALATASI

Ümit Usta

5 adet orta boy patates
2 diş sarımsak
1/2 su bardağı koyuca yoğurt veya süzme yoğurt
Kızartmak için:
Sıvıyağ.
Mayonezi için:
1 çorba kaşığı un
1 adet yumurtanın sarısı
1/2 adet limonun suyu
3/4 su bardağı su
3/4 su bardağı zeytinyağı
Tuz

Patatesleri soyup fındık büyüklüğünde kuşbaşı keserek, kızgın sıvıyağda kızartalım.
Una, 3/4 su bardağı su koyarak, ocağın üzerinde muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirelim.
Porselen bir kaseye boşaltıp soğuttuktan sonra, tuzu ve yumurta sarısını ekleyerek, karıştıralım.
Zeytinyağını damla damla akıtıp, muhallebiye yedirelim.
Limon suyunu, yoğurdu ve dövdüğümüz sarımsakları ilave edip, karıştıralım.
İlinmiş olan patatesleri, hazırladığımız karışıma katıp iyice karıştırdıktan sonra, servis yapalım.