



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUSAMLI BEZELYELİ PATATES SALATASI

750 g patates
500 g bezelye (ayıklanmış)
3 çorba kaşığı susam
1/2 tatlı kaşığı kimyon tohumu
1/4 tatlı Kaşığı kırmızıbiber
1 orta boy salatalık (kabuğu soyulup iri parçalar halinde doğranmış)
5 taze soğan (ince kıyılmış)
3 çorba kaşığı limon suyu (taze sıkılmış)
1/4 tatlı kaşığı tuz
2 çorba kaşığı ayçiçek yağı
bir tutam zerdeçal (isteğe bağlı)
2 acı sivribiber (sap ve çekirdekleri temizlendikten sonra, uzunlamasına dörde kesilmiş)

patatesleri keskin bir bıçağın ucu batınca kolayca delinebilecek bir hale gelene kadar yaklaşık 25 dakika haşlayın. Sonra patatesleri sudan çıkarıp d ortadan ikiye keserek soğumları için bir kenara bırakın.

Bezelyeleri 4-5 dakika haşlayıp güzgeçte süzdürün.

Kalın dipli küçük bir tavayı orta ateşte ısıtıp susamları, kimyon tohumlarının yarısını ve kırmızı biberi tavaya koyarak susam tohumları altın sarısı renk alana kadar tavayı sürekli sallayarak kavurun. Tavayı ateşten alıp karışımı bir kaseye boşaltın.

Soğuyan yarım patateslerin kabuklarını, soyup yaklaşık 8 mm. kalınlığında yuvarlak dilimleyin. Her dilimi oltadan ikiye kesip, susamlı karışımın bulunduğu salata kâsesine koyun. Kalan kimyon tohumlarını havanda dövüp, kâsedeki patateslerin üstlerine serpin. Sonra salatalık parçaları, taze soğanlar, limon suyu ve tuzu ekleyip, iyice karıştırın.

Kalın dipli bir tavada çiçekyağım orta ateşte ısıtın. Isınınca ateşi kısıp, zerdeçalı (isteğe bağlı) ve acı sivribiberleri tavaya koyarak, kısık ateşte, sürekli karıştırarak 1 dakika kadar kızartın. Tavayı ateşten alıp, acı sivribiber parçalarını çıkararak bir kenara bıraktıktan sonra tavadaki yağı kâsedeki patateslerin üstüne boşaltın ve hafifçe karıştırın. Kâsedeki salatayı çukur servis tabaklarına bölüştürüp, her tabaktaki salatanın üstüne birer kızarmış sivribiber parçası yerleştirin. Salatayı oda sıcaklığında (ya da buzdolabında soğuttuktan sonra) servis yapın.