



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YOĞURTLU GARNİTÜRLÜ PATATES SALATASI

- 5 adet patates
- 1 kutu garnitür
- 5-6 adet salatalık turşusu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Üzeri için:
- 7-8 yemek kaşığı yoğurt
- 2 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Sosu için:
- 3-4 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 çay kaşığı kırmızı toz biber
- 1 çay kaşığı pul biber

İlk olarak patateslerimizi haşlıyoruz.

Haşlanan patatesleri büyükçe bir kaba alıp hepsini ezme aparatı ile iyice eziyoruz.

İçerisine garnitürümüzü, küp küp doğradığımız turşularımızı ve tuzumuzu ilave edip iyice bi karıştırıyoruz.

Sonra karışımı dikdörtgen borcamımıza döküyoruz.

Büyük bir kaseenin içerisine yoğurdumuzu alıp üzerine sarımsağımızı rendeliyoruz ve tuzunu da ekledikten sonra çatal yardımı ile iyice çırpıyoruz.

Borcamdaki karışımımızın üzerine gezdiriyoruz yoğurdumuzu.

En son olarak da küçük bir tavaya sıvı yağımızı, salçamızı, toz biberimizi ve pul biberimizi alıp kızdırıyoruz.

Yoğurdun üzerine de sosumuzu döküp servise hazır hale getiriyoruz.

