



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ALSAS USULÜ PATATES SALATASI

500 gram sarı patates (4 büyükçe)
2 adet hazırlap yumurta
100 gram janbon (arzuya bağlı)
1 demet maydanoz
50 gram salam (arzuya bağlı)
3/4 kahve fincanı sirke
50.gram füme dil
40 gram pancar (1 orta baş)
1/4 kahve fincanı sıcak su
25 gram yeşil turşu hıyar
1.5 kahve fincanı zeytinyağı
25 gram kapari (1 çorba kaşığı)
1 kahve kaşığı karabiber
1 adet ançuez balığı
tuz

- 1) Aşağı yukarı hepsi aynı boyda olmak üzere 4 büyükçe patatesin kabuklarını soyduktan sonra bunları üç veya dörde kesmeli sonra da bunları bir tencereye koyarak, üstlerini iyice kaplıyabilecek kadar su ile bir miktar tuz ilâve etmeli ve tencereyi ateşe oturtarak, patatesleri ancak onbeş dakika haşladıktan sonra bunları tencereden çıkarmadan sularını dökmeli ve sonra da patates tenceresinin kapağı iyice kapatılmış olarak, bunları ya hafif fırına sürmek, veyahut da hafif ateşe oturtmak suretile on dakika da demlendirircesine pişirmelidir.
- 2) Patatesler pişmekte iken, diğer taraftan da, büyük bir kâseye, 15 dakika kadar haşlanmış ve küçük parçalara doğranmış 2 adet yumurta, hepsi de küçük kesilmiş 100 gram janbon, 50 gram salam, (arzuya bağlı), 50 gram füme dil, yumuşayınca kadar haşlanmış, kabuğu soyulmuş ve küçük kesilmiş 1 orta baş pancar, yine küçük kesilmiş 2 küçük turşu hıyar, 1 çorba kaşığı kapari, yıkanmış ve içinin kılçığı çıkarılmış ve kıyılırcasına küçük kesilmiş bir ançuez ile yine kıyılırcasına küçük kesilmiş 1 demet maydanoz koyarak hepsini iyice bir karıştırmak ve bir tarafa bırakmalıdır.
- 3) Patatesler pişince, bunları fırından alarak ,derhal pompresden geçirmek suretile püre haline getirmeli sonra da püre patatesi bir tarafa bırakmış olduğumuz kâsedeki malzemeye katmalı, ve patatesin üstüne de, sırası ile, 1 miktar tuz, 1 miktar karabiber, 3/4 kahve fincanı sirke, 1/4 kah. fincanı su ile 1/2 kah. fincanı da zeytinyağı ilâve etmeli ve tekrar hepsini iyice bir karıştırdıktan sonra, soğutmadan ılık bir halde derhal servis yapılmalıdır.