



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANÇÜEZLİ PATATES SALATASI

500 gr taze patates (haşlanıp, kabukları soyulmuş ve dilimlenmiş)

1 çorba kaşığı taze soğan (kıyılmış)

2 katı haşlanmış yumurta (kıyılmış)

10 ançüez filetosu (kıyılmış)

Sosu:

1 çorba kaşığı sirke

2 çorba kaşığı zeytinyağı

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

1/2 su bardağı mayonez

1 çorba kaşığı kapari

Büyük bir salata kasesinde patates, soğan, yumurta ve ançüezleri iyice karıştırınız.

Küçük bir kasede sirke, zeytinyağı, tuz ve biberi çatala çırpıp, mayonezi ekleyiniz. Mayonezli karışımı büyük kasedeki patatesli karışımın üstüne dökerek, iki kaşıkla iyice karıştırınız. Üstüne kapariyi serpererek servis ediniz.

Not: Ançüezli patates salatasını, söğüş piliç ya da hindiyle servis edebilirsiniz.