



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHAR SALATASI

4 adet iri salatalık
Yarım kg patates
10 adet mantar
6 adet salatalık turşusu
Yarım demet nane, maydanoz, dereotu
1 kahve fincanı zeytinyağı
1 adet limonun suyu
Tuz, karabiber
2 çorba kaşığı yoğurt

Patatesleri haşlayıp, ezin. Tuzu, karabiberi, 1 kahve fincanı zeytinyağını, limon suyunu iyice çırpıp, patatesin üzerine dökün. Diğer bir kaptaki dereotunu, maydanozu, naneyi, küçük kesilmiş salatalık turşusunu ve mantarı karıştırın. Salatalıkları uzun doğrayın. Bir kek kalıbına dizin. Patatesli harcın yarısını içine koyun. Üzerine içinde yeşilliklerin olduğu harcı koyun. Üzerine yine kalan patatesli harcı iyice yayın. 4-5 saat buzdolabında bekletin. Servis tabağına ters çevirin. Kenarlarını 2 çorba kaşığı yoğurtla süsleyip, servis yapın.