



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BEBEK PATATES BAVARAS

1 kase dolusu bebek patates  
Tuz  
Kızartmak için ayçiçek yağı  
Aioli sos için:  
1 adet yumurta  
2 kahve kaşığı hardal  
2 diş sarımsak  
Yarım su bardağı zeytinyağı  
1 su bardağı ayçiçek yağı  
Tuz  
Karabiber

Bebek patatesleri, iyice yıkadıktan sonra kabukları ile haşlıyoruz. Haşlanan patatesleri ortadan ikiye bölüp tuzlayıp çıtır çıtır olana dek kızartıyoruz. Sos için; sarımsağı ezip yumurta ve hardalla iyice karıştırıyoruz. Zeytinyağı ve ayçiçek yağını ilave edip kuvvetli bir şekilde mayonez kıvamına gelene kadar çırpıyoruz. Tuz ve karabiber ilave edip patateslerin yanında servis yapıyoruz.

Not: Ben aioli sosun içine bir miktar maydanozu minik minik doğrayıp ilave ediyorum çünkü çok yakıştığını düşünüyorum. Patateslerin üzerine isterseniz sevdiğiniz bir çeşit domates sos dökerek de servis edebilirsiniz.

