



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEZELYE VE SUSAMLI PATATES SALATASI

Malzemeler :

Patates 1000 Gr

Bezelye (ayıklanmış) 150 Gr

Komili sızma zeytinyağı 3 Çorba Kaşığı

Mantar (ince doğranmış) 200 Gr

Susam 100 Gr

Kimyon 1 Çorba Kaşığı

Kırmızıbiber 1/4 Çay Kaşığı

Domates 100 Gr

Salatalık 200 Gr

Taze soğan 5 Adet

Limon - Sirke karışımı 250 ml.

Tuz

Zerdaçal 1/4 Çay Kaşığı

YAPILIŞI:

1- Patatesleri bir tencerede iyice yumuşayınca kadar (yaklaşık 25 dakika) haşlayın. Her birini ikiye bölüp bir kenarda soğumaya bırakın.

2- Bu arada taze bezelyeleri yumuşayınca kadar (4-5 dakika) haşlayın. Bezelyeleri süzüp bir kenara kaldırın.

3- Komili sızma zeytinyağı nın 1 çorba kaşığını bir tavada kızdırın. Zeytinyağ kızınca içine doğranmış mantarları ekleyip 1-2 dakika sote edin.

4- Bir tavayı orta ateşte kızdırın. İçine susamı, tane kimyonun yarısını ve toz kırmızı biberi koyup karıştırarak, susamlar altın sarısı bir renk alıncaya kadar kavurun. Bu karışımı bir kenarda soğumaya bırakın.

5- Patatesleri soyup, 1 cm kalınlığında dilimler halinde doğrayın ve dilimleri ikiye bölün. Baharat karışımını ilave edin. Kalan kimyonu da üzerine serpin. Bezelye, mantar, doğranmış domates, salatalık, taze soğan, limon -sirke karışımı ve tuzu ekleyip harmanlayın.

6-Kalan Komili sızma zeytinyağını bir tavada kızdırın. Zeytinyağ kızınca ateşi kısın ve zerdaçalı ekleyip karıştırın. Sivri biberleri de ekleyip 1 dakika süreyle karıştırarak sote edin. Tavadan sivri biberleri alıp, fazla yağlarını süzün, doğrayın ve salataya ilave edip, tekrar harmanlayın.

7-Salatayı bir servis kabına alarak oda sıcaklığında veya soğuk olarak servis yapın.