



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELYELİ PATATES SALATASI

<https://migros.com.tr>

500 gr. taze patates
4 dal taze soğan
1,5 su bardağı taze bezelye
1 kase kornişon turşusu
1 tutam maydanoz
1 adet limon
1 çorba kaşığı hardal
1 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz

1. Bezelyeleri haşlayıp süzün.
2. Taze patatesleri haşlayıp soğumaya bırakın.
3. Soğuduktan sonra 4'e bölün.
4. Karıştırma kabına koyun. Kornişon turşusu, taze soğan ve maydanozu doğrayın.
5. 1 çorba kaşığı hardal, limon suyu ve zeytinyağını kaseye koyup karıştırın.
6. Bezelye, tuz ve hardal sosu salataya döküp harmanlayın.
7. Servis tabağının tabanına kıvırcık koyun.
8. Ortasına salatayı döküp servis edin.

