



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇANAK SALATA

- 1 su bardağı ince bulgur
- 1 adet kuru soğan
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı toz kırmızı biber
- 1 çay kaşığı tuz
- 5 adet patates
- 1 adet havuç
- 1 su bardağı haşlanmış bezelye
- 5 adet kornişon turşu
- 1 su bardağı yoğurt
- Yarım su bardağı mayonez

4 adet patatesi haşlayın, kabuklarını soyup robottan çekerek püre haline getirin ve bir kaba alın. Bulguru derince bir kaba alın ve üstüne 1 su bardağı kaynar su döküp yaklaşık 10 dakika bekletin. Soğanı ince ince doğrayın ve tavaya zeytinyağı ekleyip kavurun, içerisine salçayı ve baharatlarını da ekleyip kavurmaya devam edin. Hazırladığınız salçalı sosu püre haline getirdiğiniz patateslerin üstüne dökün, kabarmış olan bulguru da ekleyin ve yoğurup, dinlenmesi için buzdolabına kaldırın. Salatası için; kalan 1 patatesi ve havucu küp küp doğrayın. Üstünü geçecek kadar su ilave edin ve sebzeler yumuşayana dek haşlayın. Sonrasında süzün, haşlanmış bezelyeleri ve küp küp doğradığınız turşuları ekleyin. Yoğurt, mayonez ve ince ince doğranmış dereotunu da ekleyip karıştırın. Salatanız hazır. Hazırlayıp dinlenmesi için dolaba kaldırdığınız patatesli harcı alın ve elinizle mandalina büyüklüğünde parçalar kopartıp çanak şekli vererek bir servis tabağına dizin. Tüm malzemeyi bu şekilde hazırladıktan sonra, hazırlamış olduğunuz salatayı içlerine paylaşırın. Dereotu ile süsleyip servis edin.

