



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FESLEĞENLİ KEKİKLİ SALATA SOSU İLE PATATES SALATASI

1 paket Knorr Fesleğenli Kekikli Salata Sosu
4 yemek kaşığı zeytinyağı
4 yemek kaşığı su
1 çay bardağı ince kıyılmış taze soğan
Yarım kilo taze patates
2 adet rendelenmiş havuç

1 paket Knorr Fesleğenli Kekikli Salata Sosunu 4 yemek kaşığı zeytinyağı ve 4 yemek kaşığı su ile homojen bir kıvam alıncaya dek karıştırın.
Taze soğanları ince ince kıyın.
Soyduğunuz 2 adet havucu rendeleyin.
Patatesleri yumuşak ama dağılmayacak bir kıvama gelene dek haşlayın. (Püf noktası: patatese bıçak batırdığınızda ucundan kolayca düşecek kadar yumuşak olmalı) Haşlanmış patatesleri süzüp, kabuklarını aldıktan sonra hemen sıcakken Knorr Fesleğenli Kekikli Salata Sosu ile harmanlayın.
Patatesler soğumadan rende havuçları da ekleyin.
Salata hafifçe ılındıktan sonra ince kıyım taze soğanları da ekleyip, ılık veya soğuk servis edin.

