



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## FISTIKLI TAZE PATATES SALATASI (FRANSA)

750 g taze patates (kabukları soyulup, boylamasına ikiye kesildikten sonra, yaklaşık 5 mm kalınlığında dilimlenmiş)

250 g taze fasulye (kılıçıkları ayıklanıp, her biri ikiye kesilmiş)

3 taze soğan (ayıklanıp, ince doğranmış)

1 marul (ince kıyılmış)

2 çorba kaşığı tuzsuz yerfıstığı (iri doğranmış)

Zencefilli sos:

4 çorba kaşığı sirke (tercihen pirinç sirkesi)

1 çorba kaşığı soya sosu

1 çorba kaşığı ayçiçek yağı

1 tatlı kaşığı susamyağı

1 acı sivribiber (sap ve çekirdekleri temizlendikten sonra, ince kıyılmış)

1 çorba kaşığı zencefil kökü (ince kıyılmış)

1 diş sarımsak (ince kıyılmış)

bir tutam karabiber (taze çekilmiş)

Bir tencereye 2,5cm yüksekliğinde su koyup, içine delikli buğulama kabı yerleştirdikten sonra, tencereyi ateşe oturtturarak suyu bir taşım kaynatın. Kaynayınca patatesleri buğulama kabına koyup, tencerenin kapağını sıkıca kapatarak; patatesleri iyice yumuşayınca kadar (yaklaşık 10 dakika) buharda pişirin. Tencereyi ateşten alıp, taze patatesleri büyük bir kâseye aktararak, bir kenara bırakın.

Taze fasulyeleri de aynı biçimde yumuşayınca (ama diriliklerini yitirmemelidirler) kadar pişirip (yaklaşık 4 dakika), tencereyi ateşten alın. Fasulyeleri süzüp, soğuk su altında çalkaladıktan sonra, sularını yeniden süzdürerek, taze patateslerin bulunduğu kâseye aktarın.

Sosu hazırlamak için sirke ve soya sosunu bir kâsede karıştırıp, ayçiçek yağı, susamyağı, acı sivribiberler, zencefil, sarımsak ve karabiberi ekleyerek karıştırın.

Sostan 2 çorba kaşığı kadarını ayırıp, kalan sosu kâsedeki patates ve fasulyelerin üstlerine dökün ve taze soğanları ekleyerek, patatesleri kırmadan iyice karıştırın. Kâseyi buzdolabına kaldıraraksalatayı 1 saat kadar buzdolabında soğutun.

Kıyılmış marulları kâsede kalan 2 çorba kaşığı kadar sosla karıştırıp, geniş bir servis tabağına döşeyin.

Buzdolabındaki kâseyi alıp, patates salatasını marulların üstüne aktardıktan sonra, yerfıstıklarını serpiştirip, servis yapın.