



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FRANSIZ USULÜ PATATES SALATASI

Malzemesi:

6 küçük san patates,
1 kahve fincanı zeytinyağı
1/2 kahve fincanı sirke,
1/2 kahve fincanı su veya et suyu,
1/2 demet maydanoz,
1/2 demet dereotu,
1 küçük baş soğan,
2 tatlı kaşığı hardal,
1 kahve kaşığı karabiber,
tuz

Hazırlanışı:

Bir tencereye patatesleri koyarak, üstünü kaplayacak kadar su ilâve edin. Tencereyi ateşe oturtarak, patatesleri 25 dakika haşlayın. Sonra da sudan çıkararak sıcakken derhal kabuklarını soyun ve yarım santim incelikde düzgün dilimlere doğrayın. Sonra bir kaseye yerleştirin. Patatesler pişerken, diğer taraftan da başka bir kaseye zeytinyağı, sirkeyi, su veya et suyunu, ince doğranmış dereotunu, kıyılırcasına ince doğranmış soğanı, 2 tatlı kaşığı hardalı, 1 kahve kaşığı karabiber ile biraz da tuz koyarak çatalla veya telle döverek hepsini birbiriyle karıştırın. Sonra da bunu soymuş ve tabağa döşemiş olduğunuz patateslerin üzerine dökün. Sonra da patatesleri ezmeden yavaş yavaş karıştırmak suretiyle, bu karışık suyu patateslere içirin. Salatayı düzenli bir şekilde tabağa alın ve servis yapın.