



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

www.lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GAMJA SALAD

www.asyagurme.com

450 Gram Patates, Kabukları soyulmuş, ince dilimlenmiş
1 Su Bardağı Su
1 Tutam Tuz
1 Su Bardağı Salatalık, Çekirdekleri çıkarılmış, ince doğranmış
3 Adet Katı Pişmiş Yumurta, Kabukları soyulmuş
Sosu için:
4 Yemek Kaşığı Süzme Yoğurt
3 Yemek Kaşığı Mayonez
2 Yemek Kaşığı Bal
½ Çay Kaşığı Tuz
1-2 Tutam Beyaz Toz Biber

Bir kasede süzme yoğurt, mayonez, bal, tuz ve 1-2 tutam beyaz toz biberi çırparak karıştırın. Hazırladığınız salata sosunu bir kenarda bekletin.

Bir diğer kasede ise, küçük küçük doğranmış salatalıklara 1/2 çay kaşığı tuz ilave edin ve suyunu bırakması için yaklaşık 10-15 dakika bekletin. Ardından eliniz yardımıyla fazla suyunu iyice sıkın ve bir kenarda bekletin.

Katı pişmiş yumurtaların kabuklarını soyun ve yumurta beyazları ile sarılarını ayırın. 1 adet yumurta sarısını daha sonra salatanın üzerine serpiştirmek için, bir süzgeçte kaşığın tersiyle ezerek toz haline getirin. Kalan yumurta sarılarını ve beyazlarını incecik kıyın.

İnce dilimlediğiniz patatesleri tencereye yerleştirin ve bir kez soğuk sudan geçirip, süzün. Ardından üzerine 1 su bardağı su ve 1 tutam tuz ilave edip, orta dereceli ateşte yaklaşık 20 dakika suyunu çekene dek pişirin. Dibinin tutmaması için ara sıra kontrol edin.

Yumuşayan patatesleri bir salata kasesine aktarın ve henüz sıcakken tahta bir kaşık veya patates eziciyle ezmeye başlayın. 1 dakika kadar ezdikten sonra ince kıyılmış yumurtaları ilave edin ve malzemeler iyice karışana dek ezmeyi sürdürün. Ardından suyu sıkılmış salatalıkları ilave edin ve tekrar karıştırın.

Son olarak hazırladığınız sos karışımını kaseye ilave edin ve tüm malzemeleri iyice karıştırın. Üzerine toz haline getirdiğiniz yumurta sarılarını serpiştirip, buzdolabında dinlendirdikten sonra servis edin.

Not: Püre kıvamındaki patates salatasını ekmek arasına sürüp, servis edebilirsiniz.

Asya
• GURME •

