



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HARDALLI PATATES SALATASI

- 5 adet orta boy patates
- 1 ay bardağı zeytinyağı
- 2 orba kaşığı yoğurt
- 2 orba kaşığı labne
- 1 orba kaşığı tane hardal
- 1 demet dereotu
- 1,5 tatlı kaşığı tuz
- 1 ay kaşığı kırmızı pul biber

Patatesleri yaklaşık 30 dakika haşlayın. Haşlandıktan sonra süzün ve hafif soğuyunca kabuklarını soyup geniş bir kaba küp küp doğrayın, üzerini kapatın. Tamamen soğumalarına dikkat edin. Başka bir kapta zeytinyağı, yoğurt, labne, hardal, biber ve tuzu çırpın. Bu harcı hemen patateslere ekleyip iyice karıştırın. Ilıkken patatesler sosu daha çabuk eker ve daha lezzetli olur. Servis tabağına alın.

