



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## HARDALLI PATATES SALATASI

### Malzeme

- 3 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour
- 10 adet taze patates
- 2 adet tavukgöğsü
- 1 adet kırmızı soğan
- 3 diş sarımsak
- 4 adet taze soğan
- 1 adet kıvırcık salata
- Tuz ve karabiber
- Sosu:
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı hardal
- 2 yemek kaşığı mayonez

### Hazırlanışı

1. Taze patatesleri haşalayıp, kabuğunu soyduktan sonra küp küp doğrayın.
2. Kırmızı soğanı ayıklayıp, piyazlık doğrayın.
3. Sarımsakları ayıklayıp, kıyın.
4. Taze soğanları ayıklayıp, ince ince doğrayın.
5. Tavuk göğüslerini küçük küpler halinde doğrayın.
6. Kıvırcık salatayı ayıklayıp, kıyın.
7. Yayvan bir tencerede Sana Crème Bonjour kızdırıp, içine küp küp doğranmış tavuk göğüslerini ilave edip, tavuk etlerini Sana Crème Bonjour iyice kızartın.
8. Tavuk etleri renk alıp, kızarınca içine piyazlık doğranmış Kırmızı soğanı ve kıyılmış sarımsakları ilave edip, soğanlar kızarana kadar kavurun.
9. Kırmızı Soğanlar pişince harcın içine kıyılmış Taze soğanları, doğranmış taze patatesleri ve tuz ve karabiber ilave edip, bir taşım pişirin.
10. Pişen Harcı, yayvan tabağa alıp, soğutun.
11. Servis tabağına ilk önce kıyılmış kıvırcık salata yapraklarını dizin.
12. Üzerine soğumuş patatesli tavuklu harcı koyun.
13. Sosu için; küçük bir kâsede mayonezi, hardalı, zeytinyağını karıştırın.
14. En son olarak harçlı salatanın üzerine sosu gezdirip, servis edin.