HARDALLI PATATES SALATASI

1000 gram sarı patates
4 tatlı kaşığı hardal
4 kahve fincanı limon suyu, ya da 4 kahve fincanı sirke
2 kahve kaşığı karabiber
2 kahve fincanı zeytinyağı
2 kahve kaşığı kırmızı biber
2 orta baş soğan
Tuz

Tencereye; 1000 gram sarı patatesle üstlerini iyice kaplayabilecek kadar su koyulduktan sonra patatesler yumuşak bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı 20 - 30 dakika haşlamalı, sonra da bunları sudan çıkararak hemen kabuklarını ayıklamalıdır.
Kabuklarının ayıklanması sona erince; bunları soğutmadan derhal büyükçe bir kâseye fındık büyüklüğünde doğramalı, sonra kâsedeki patateslere; 2 tatlı kaşığı tuz, 4 kahve fincanı limon suyu, 2 kahve fincanı zeytinyağı, 4 tatlı kaşığı hardal, 2 kahve kaşığı karabiber ile çentilircesine küçük doğranmış iki orta baş da soğan ilâve ederek, patatesler, sirke ve yağı iyice çekip de mayonezimsi bir hal alıncaya kadar bunları tahta kaşıkla 10-15 dakika kadar çevirircesine karıştırmalı ve salataya tabakta düzgün bir şekil verdikten sonra servis yapmalıdır.

Not: Salatanın üstüne üç çorba kaşığı mayonez ve 2 demet yeşil soğan katmak da mümkündür.

© lezzetler.com tarif no:33355 • adı:Hardallı Patates Salatası • gönderen:senem • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:11