



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HARDALLI PATATES SALATASI

Malzemeler :

Taze patates 10 Adet

Kırmızı soğan veya kuru soğan 1 Adet

Sarımsak 3 Diş

Taze soğan 4 Adet

Dolmalık fıstık 1 Yemek Kaşığı

Fesleğen 1 Tatlı Kaşığı

Tuz-karabiber

Sosu İçin :

Komili Sızma Zeytinyağı 1 Çay bardağı

Hardal 1 Yemek Kaşığı

Mayonez 2 Yemek Kaşığı

YAPILIŞI:

1- Taze patatesleri haşlayıp, kabuklarını soyduktan sonra küp küp doğrayın.

2- Kırmızı soğanı ayıklayıp, piyazlık doğrayın.

3- Sarımsakları ayıklayıp, kıyın.

4- Taze soğanları ayıklayıp ince ince doğrayın.

5- Karışık yeşillikleri "kivircik, marul, göbek roka" ayıklayıp, kıyın.

6- Yayvan bir tencerede Komili Sızma Zeytinyağını kızdırıp, içine dolmalık fıstıkları ilave edip, fıstıklar pembeleşene kadar kavurun.

7- Dolmalık fıstıklar pembeleşince piyazlık doğranmış kırmızı soğanı ve kıyılmış sarımsakları ilave edip, soğanlar kızarana kadar kavurun.

8- Daha sonra harcın içine kıyılmış taze soğanları, doğranmış taze patatesleri, fesleğeni ve tuz-karabiber ilave edip, bir taşım pişirin.

9- Pişen Harcı , yayvan tabağa alıp, soğutun.

10-Servis tabağına ilk önce kıyılmış karışık salata yapraklarını dizin.

11- Üzerine soğumuş dolma fıstıklı, fesleğenli patatesli harcı koyun.

Sosu İçin : Bir kaseenin içine Komili Sızma Zeytinyağı, mayonezi ve hardalı koyup, bir çatal veya çırpıcı yardımıyla sos kıvamına gelene kadar karıştırın.

12- Hazırladığınız Komili Sızma Zeytinyağılı salata sosunu salatanın üzerine gezdirip, servis edin.