



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HARDALLI PATATES SALATASI

6 adet patates
1 tutam maydanoz
1 tutam tuz-karabiber
1 çorba kasesi yoğurt (sosu için)
1 çorba kaşığı hardal (sosu için)
3 çorba kaşığı zeytinyağı (sosu için)
1 adet limon (sos için)
4 adet taze soğan

PATATESLERİMİZİ HAŞLAYIP KABUKLARINI SOYUYORUZ VE KÜP ŞEKLİNDE DOĞRUYORUZ. TAZE SOĞANLARIMIZI DA AYIKLAYIP İNCE İNCE DOĞRUYORUZ. MAYDANOZU DA AYNI ŞEKİLDE DOĞRAYIP TUZ VE KARABİBERİMİZİ EKLEYİP HARMANLIYORUZ. BİR KASE İÇİNDE HARDALI LİMON SUYUNU VE YOĞURDU ÇIRPIP ÜZERİNE YAVAŞ YAVAŞ ZEYTİNYAĞINI DÖKÜP SOSUMUZU HAZIRLANIYORUZ. SOSUMUZLA SALATAMIZI KARIŞTIRIP SERVİS TABAĞINA ALIYORUZ.