



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HARDALLI PATATESLİ SOSİS SALATASI

5 adet normal sosis
2 adet patates
2 adet salatalık turşusu
2 çorba kaşığı hardal sos
3 çorba kaşığı zeytinyağı
Yarım limon
1 çay kaşığı tuz
Kızartma yağı

Patatesler soyulur, küp küp doğranır, kızgın ve bol yağda altın rengi kızartılır. Sosisler de 1 santim kalınlığında doğranır, kızgın yağda atılır ve hemen alınır. Turşular ince ince kıyılır, Hazırlanan malzeme bir araya getirilir. Bir kasede zeytinyağı, hardal, limon suyu ve tuz iyice çırpılır. Son olarak salatanın üzerine gezdirilir.