



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇLU PATATES SALATASI

- 6 Adet patates
- 2 Adet havuç
- 1 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı mayonez
- 5 adet taze soğan
- 1 yemek kaşığı yoğurt
- 1 tutam dereotu
- 1 adet haşlanmış yumurta

Patatesler haşlanıp soyulduktan sonra püre haline getirilir. İçine havuçlar çiğden rendelenir. Taze soğan, dereotu ve sarımsak ince doğranarak ilave edilir. 2 yemek kaşığı mayonez ve yoğurta malzemelere iyice yedirilir. Çukur bir kase nin içine streç folyo serilir. Karışım streç folyonun üstüne dökülür ve çukur kabın şeklini alması sağlanır. 1-2 saat buzdolabında bekletilir. Salata kaseden ters çevrilerek çıkartılır. Kubbe şeklindeki salatanın üstüne kalan 1 kaşık mayonez iyice sürülür, üstüne haşlanmış yumurta rendelenerek süslenir, servise hazırdır.