



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU PATATES SALATASI

1 kg haşlanmış patates
1 kuru soğan
½ kg havuç
½ kg süzme yoğurt
Yarım su bardağı zeytinyağı
1-2 diş sarımsak
Tuz
Karabiber

Havuçları rendeleyin, kuru soğanı yemeklik doğrayın.Sıvı yağda önce yemeklik doğradığınız soğanı sonra rendelediğiniz havuçları soteleyin.Haşladığınız patatesleri geniş bir kaba rendeleyin.Sotelediğiniz havuçları patateslerin üzerine dökün. Tuz ve karabiberini ilave ettikten sonra iyice karıştırın.Patatesli karışımı borcam tepsiye düzgünce yaydın. Karışım soğuduktan sonra üzerine sarımsaklı veya sarımsaksız yoğurt dökün.Salatanın üzerini kendi zevkinize göre süsleyin.