



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇİM ŞEF KAJUN BAHARATLI KREMA İLE PATATES SALATASI

150 ml İçim Şef Cajun Baharatlı Kremalı Yemek Sosu
750 gr patates
1 yemek kaşığı doğranmış taze nane
1/2 çay kaşığı limon suyu
2 yemek kaşığı doğranmış kornişon turşu
4 taze soğan (ince kıyılmış)
4-8 taze soğan
Taze çekilmiş karabiber
Tuz

Patatesleri kaynatın. Daha sonra 15-20 dakika yumuşayınca kadar pişirin. Bu sırada taze soğanların yeşil kısımlarını püskül yaparak kesin ve buzlu su dolu bir kasede en az 30 dakika bekletin. İçim Şef Cajun Baharatlı Kremalı Yemek Sosu'nu ilave ederek bütün malzemeleri tuz ve biberle birlikte bir kapta karıştırın. Patatesleri süzün. Hafifçe soğumasını bekleyip kabukları soyun ve küp küp kesin. Patatesler hala sıcakken sosun içine koyup iyice soğumasını bekleyin. Patates salatasını taze soğan püskülleri ve doğranmış naneyle süsleyip servis yapın.

