İSVEÇ USULÜ PATATES SALATASI

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):
4 patates,
4 çorba kaşığı zeytinyağı,
1 limonun suyu,
yeteri kadar tuz
5-10 yaprak fesleğen veya nane.

Yapımı: Patatesler yıkanır ve kabuklarıyle tuzlu kaynar suya atılarak haşlanır. Sonra sudan çıkarılır, kabukları ayıklanır ve dilim dilim doğranır. Patateslerin doğranması sona erince soğumaya bırakılır. Patatesler iyice soğuyunca yeteri kadar tuz, limon suyunda eritilir. Sonra limon suyuyla zeytinyağı iyice çırpılarak karıştırılır ve patateslerin üzerinde gezdirilerek dökülür. Yıkandıktan sonra kıyılmış olan fesleğen veya nane de patateslerin üstüne serpildikten sonra servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:12987 • adı:İsveç Usulü Patates Salatası • gönderen:rıza • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:24