



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARALAHANA SOSLU PATATES SALATASI

Pelin Yanık

4 adet patates
5 dal taze soğan
2 adet domates
2 adet salatalık
1 adet çarliston biber
1 adet kuru soğan
Sosu için:
Kara lahana
1 adet limon
3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı tuz
Kırmızı pul biber

Öncelikle 4 adet patatesimizin kabuklarını soyup her birini 4'e bölerek bir tencerenin içine alalım ve üzerine su ve birazda süt dökerek haşlayalım. Daha sonra salatalık ve domatesimizin kabuklarını soyduktan sonra küp küp keselim. Aynı şekilde kırmızı ve yeşil biberimizin de çekirdeklerini temizledikten sonra ufak ufak, küp küp keselim. Karalahanamızdan ise 5-6 dal kopararak ince ince doğrayın ve bunu bir kap içine alarak üzerine tuz ekleyerek iyice yoğurun. Kuru soğanımızı ise piyazlık soğan şeklinde doğradıktan sonra kara lahanamızda olduğu gibi bir kabin içine alın ve üzerine bir miktar tuz ekledikten sonra elimizle yoğurarak soğanı bu şekilde öldürün. Taze soğanımızda halka halka, yeşil kısımları da dahil olmak üzere kesin. Patateslerimizi ise haşladıktan sonra bir süzgeç içine koyarak sudan geçirin ve süzün. Daha sonra patateslerimizi de küp küp doğrayarak tüm malzemelerle beraber bir kabin içine alın. Sosumuz için ise bir bardağın içine 1 adet limon suyunu, zeytin yağını, tuzu ve dilediğimiz kadar kırmızı pul biber koyarak iyice karıştırın. Daha sonra bu karışımımızı tüm malzemelerimizin üzerine dökerek malzemelerle beraber iyice harmanlanmasını sağlayın. Daha sonra bir servis tabağına koyarak dilediğiniz gibi servis yapabilirsiniz.

