



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMIZI BİBER SOSLU PATATES SALATASI

750 g taze patates (yıkayıp, kazınmış)
2 tatlı kırmızı biber
2 diş sarımsak (dövülmüş)
1/2 tatlı kaşığı biberiye (ufalanmış)
1/4 tatlı kaşığı tuz
bir tutam kırmızıbiber
2 çorba kaşığı sirke
2 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
2 bağ roka ya da suteresi (sapları ayıklanıp, yıkandıktan sonra, süzdürülmüş)

Büyük bir tencereye patatesleri koyup, üstlerini örtecek kadar su doldurun. Tencereyi orta ateşe oturtup, patatesleri keskin bir bıçağın ucuyla kolayca delinebilecek kadar (yaklaşık 25 dakika) pişirin. Tencereyi ateşten alıp, ; patatesleri süzerek, soğumaları için bir kenara bırakın.

Önce fırınınızın ızgarasını yakın.

Tatlı kırmızı biberleri fırın ızgarasının 5 cm altına yerleştirip, her yandan derileri kabarana kadar çevirerek ızgara edin. Biberleri fırından alıp, bir kâseye koyarak, kâsenin üstünü plastik filmle örtün (kâsenin içindeki buhar, biberlerin derisinin iyice kabarmasını sağlayacaktır). Biberlerin kabaran derilerini soyup, çekirdeklerini çıkarın. Blendıra biberler, sarımsak, biberiye, tuz ve kırmızıbiberi koyup, pürüzsüz sos kıvamı alıncaya kadar karıştırın. Blendır çalışırken önce sirkeyi, sonra zeytinyağını ekleyip, birkaç saniye sonra blendır durdurarak, sosu bir sos kabına aktarın.

Soğuyan patatesleri ortadan ikiye kesip, ince dilimleyin. Roka (ya da suteresi) yapraklarını geniş bir salata tabağına yerleştirip, üstlerine patates dilimlerini koyun. Sosun birazını patateslerin üstüne döküp, salatayı yanında sos kabıyla servis yapın.