



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KITIR PASTIRMALI PATATES SALATASI

1 kilo patates
20 dilim pastırma
4 orba kaşığı sanayağ
3 diş sarımsak
3 yemek kaşığı mayonez
2 yemek kaşığı kefir
1 yemek kaşığı hardal
2 yemek kaşığı kıyılmış maydonoz
2 ay kaşığı üzüm sirkesi
Deniz tuzu
Karabiber

Patatesleri yıkayıp içinde kaynar su dolu büyük boy bir tencereye koyup yumuşayana kadar pişirin. Patateslerin biraz diri kalması gerekiyor. Haşlanırken bir tanesine bıçağın ucunu sokun, kolayca giriyorsa pişmiş demektir. Ben yaklaşık 40 dakika haşladım.

Patatesler haşlanırken, pastirmaları iki seferde birer çorba kaşığı sanayağıyla birlikte bir tavada kırılaşana kadar pişirin. Bir kesme tahtasına koyup soğumalarını bekleyin.

3 diş sarımsağın üzerine biraz tuz serpip bir atal yardımıyla püre kıvamına gelene kadar ezin. Orta boy bir karıştırma kabına püre haline gelmiş sarımsağı, hardalı ve üzüm sirkelerini koyup bir çatalla hardal eriyene kadar çırpın.

Ardından üzerine mayonez, kefir ve iki çorba kaşığı zeytinyağını ekleyip tekrar çırpın. Tadına bakıp tuzunu ve karabiberini ayarlayın.

Soğuyan pastirmaları bir bıçak yardımıyla kıyın.

Patatesler haşlandıktan sonra soğuk suyun içine alın ve dokunabileceğiniz kadar soğuduktan sonra elinizle kabuklarını soyun. Büyük küpler halinde kesip hala ılıkken hazırladığınız sosu, kıydığınız maydonozların ve pastirmaların yarısını üzerine döküp harmanlayın.

Servis tabağına aktarıp geriye kalan pastırma ve maydonozları da üzerine serpip ılıkken servis yapın.