



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES KIZARTMASI SALATASI

4 büyük patates
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz ve karabiber
2 diş sarımsak, ezilmiş
2 yemek kaşığı taze limon suyu
1 çay bardağı soğan, halka doğranmış
1/4 su bardağı doğranmış maydanoz

Patatesleri iyice yıkayın ve kabuklarını soyun. Patatesleri halka halka doğrayın.

Patatesleri kızdırılmış yağda altın rengi olana kadar kızartın.

Bu sırada, salata sosunu hazırlayın. Ezilmiş sarımsak ve limon suyunu bir kasede karıştırın.

Kızarmış patatesleri fazla yağın çekmesi için, peçete dolu bir tabağa alın ve soğumasını bekleyin.

Soğuyan patatesleri büyük bir salata kasesine alın. Üzerine hazırladığınız sosu ekleyin ve nazikçe karıştırın, böylece patatesler sosla kaplanır.

Son olarak, ince doğranmış maydanozu ekleyin.

Servis yapabilirsiniz.

