



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KÖRİLİ YOĞURT SOSLU PATATES SALATASI (FRANSA)

500 g patates

4 kereviz sapı (ince doğranmış)

3 taze soğan (ayıklanıp, ince doğranmış)

2 su bardağı yoğurt sosu (1 1/2 tatlı kaşığı köriyle karıştırılmış)

2 çorba kaşığı taze soğan ve maydanoz karışımı (ince kıyılmış; ya da 2 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz)

Derin bir tencereye patatesleri koyup, üstlerini örtecek kadar su ekleyin. Tencereyi orta ateşe oturtup, patatesleri iyice yumuşayınca kadar (25 - 30 dakika) pişirin. Sonra tencereyi ateşten alıp, patatesleri süzerek, bir kenarda soğumaya bırakın.

Patatesler elle tutulacak kadar soğuyunca kabuklarını soyup, küçük küp biçiminde parçalar halinde doğrayın.

Patates parçaları, doğranmış kereviz sapları ve doğranmış taze soğanları bir salata kâsesine koyup, üstlerine yoğurt sosunu dökerek hafifçe karıştırın. Salatayı buzdolabında en az 1 saat soğutup, üstüne taze soğan-maydanoz karışımını (ya da yalnızca maydanozları) serpererek, servis yapın.

SERVİS ÖNERİSİ: Izgara tavuk şiş ya da şişkebabıyla birlikte