



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KÖZ BİBERLİ YOĞURTLU PATATES SALATASI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

3-4 adet patates  
4 adet kornişon turşu  
3 adet közlenmiş biber  
1 adet havuç  
3 dal taze soğan  
1 tutam taze nane  
2 su bardağı yoğurt  
5 yemek kaşığı mayonez  
2-3 diş ezilmiş sarımsak  
Tuz  
1 çay bardağı haşlanmış mısır

Öncelikle patatesleri ortadan iki keselim ve bol suda haşlayalım. Ortadan kesildiğinde patatesler daha kolay haşlanacaktır.

Çatalla haşlandığını kontrol ettikten sonra ocaktan alalım, suyunu süzdürerek ve soğumaya bırakalım.

Kornişon turşuları küçük küçük doğrayalım.

Közlenmiş kırmızı biberi de küp küp doğrayalım.

Havucun kabuklarını soyalım ve rendeleyelim, taze soğan ve naneyi doğrayalım.

Soğuyan patateslerin kabuklarını soyalım ve onları da küp küp doğrayalım.

Geniş bir kaseye yoğurdu, mayonezi, ezilmiş sarımsakları ve tuzu alarak karıştıralım.

Üzerine havucu, kırmızı biberi, kornişon turşuyu, mısırı, doğradığımız yeşillikleri ve patatesleri ekleyerek karıştıralım ve servis edelim.

