



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI PATATES

3 adet haşlanmış patates
1 adet soğan
1 çay bardağı zeytinyağı
Yarım marul yaprakları
2 çorba kaşığı hardal
1 adet limon
1 çay bardağı çiğ krema
Yarım demet maydanoz
1 çorba kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı sumak

Soğanı yarım ay şeklinde doğrayıp tuzla ovalayın. Daha sonra karıştırıp limon suyu, zeytinyağı ve kıyılmış maydanoz ekleyip karıştırın. Küp doğranmış haşlanmış patatesin üzerine çiğ kremayı döküp karıştırın ve tüm malzemeleri patatesle karıştırıp servis tabağına alın.