



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI PATATES SALATASI

750 gr patates, ovarak yıkanmış

Tuz

Sos:

150 ml krema

2 yemek kasığı kapari, durulanıp süzölmüs

4 taze soğan, ince kıyılmış

1/2 çay kasığı limon suyu

Taze çekilmiş karabiber

Süslemek için:

4-8 taze soğan, püsköl halinde kesilmiş

1 yemek kasığı doğranmış taze nane

Patatesleri tuzlu suda bir taşım kaynatın. Daha sonra 15-20 dakika yumuşayınca kadar pişirin. Bu sırada taze soğanların yeşil kısımlarını püsköl yaparak kesin ve buzlu su dolu bir kasede en az 30 dakika bırakın. Sosu hazırlayın. Bütün malzemeleri tuz ve biberle birlikte bir kaptaki karıştırın. Patatesleri süzün. Hafifçe soğumasını bekleyip kabuklarını soyun ve küp küp kesin. Patatesler hâlâ sıcakken sosun içine koyup iyice soğumasını bekleyin. Patates salatasını taze soğan püskülleri ve doğranmış naneyle süsleyip servis yapın.
