



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUMPIR SALATASI

Ankara Büyükşehir Belediyesi
Belmek Yemek Kitabı

- 1 kg. haşlanmış patates
- 4 çorba kaşığı sıvı yağ
- 200 gr beyaz peynir
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı kara biber
- 2 diş sarımsak
- 1 demet maydanoz (ince kıyılmış)
- 1 demet dereotu (ince kıyılmış)
- 1 su bardağı yoğurt
- 5 adet rendelenmiş kornişon turşusu
- 1 su bardağı rendelenmiş havuç
- 1/2 su bardağı mayonez
- 5 adet haşlanmış sosis

Haşlanmış patatesler püre haline getirilir. Pürenin içerisine sıvı yağ, peynir, tuz, kara biber ve pul biber ilave edilir, hepsi karıştırılıp yoğrulur. Yoğrulan karışım, yumurta büyüklüğünde toplar haline getirilir. Hazırlanan toplar, ince kıyılmış maydanoz ve dereotuna bulanır. Ortası parmakla yuva şeklinde açılıp, içine küp şeklinde doğranmış sosis, rendelenmiş turşu, mayonez, sarımsaklı yoğurt karışımı doldurulur. Servis tabağına dizilir. Üzerleri havuç rendesi ile süslenerek servis yapılır.

