



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LÜKS PATATES PÜRESİ

Kullanılacak malzeme:

1/2 kilo patates,
1 baş küçük soğan,
körpe ve küçük bir havuç,
10 siyah kalamata zeytini,
10 yeşil salamura zeytini,
4 ançüez filetosu,
2 kornişon,
1+1/2 kahve fincanı zeytinyağı,
3-4 kahve fincanı üzüm sirkesi veya limon suyu,
1/2 avuç maydanoz yaprağı,
1/2 avuç dereotu,
yeteri kadar tuz.

Yapımı: Yeşil ve siyah zeytinlerin çekirdeklerini çıkarmalı. Dereotuyla maydanozu iyice ve bol suda yıkadıktan sonra kurulamalı ve kıyarcasına ince doğramalı. Soğanı rendelemeli ve tuzla ovarak sıkmalı. Suyu süzüldükten sonra bir kenara bırakmalı, ançüez filetolarını ikiye, üçer parçaya doğramalı, havucu rendelemeli. Kornişonları yuvarlak dilimlere doğramalı. Patatesi iyice yıkadıktan sonra kabuklu olarak tuzlu kaynar suya atıp haşlamalı. Patatesler yumuşayınca bunları teker teker sıcak sudan çıkarmalı ve kabuklarını soyup pompresten geçirmeli. Böylece bütün patatesler sıcak sıcak pompresten geçirilip püre durumuna getirilince zeytinyağını dökmeli ve hafifçe karıştırarak zeytinyağını yedirmeli. Sonra sıkılarak suyu süzülmüş soğanı serpiştirerek katmalı. Limon suyunu veya sirkeyi döktükten sonra iyice karıştırmalı. Patates püresini kayık biçimindeki salata servis tabağına yerleştirdikten sonra rendelenmiş küçük havuçla patatesin üstüne süsler yapmalı. Bu süslerin arasına ve tabağın çevresine zeytinleri, kornişonları yerleştirmeli, dereotuyla maydanozu salatanın üstüne serpiştirip tabağı sofraya çıkarmalı.