



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAKARNALI PATATESLİ PASTA SALATASI

6 adet patates
2 adet havuç
2 dal taze soğan
1/2 demet maydanoz
1/2 demet dereotu
8-10 adet pancar turşusu
1 çay kaşığı biberiye
Karabiber
Tuz

Patatesler haşlanıp kabukları soyulur. 2 haşlanmış patates ezilip içine rendelenmiş havuç biraz tuz ekleyip yogurulup bir tarafta bekletilir. Diğer yanda 2 haşlanmış patates gene ezilir, içine ince doğranmış taze soğan, maydanoz, dereotu, tuz ve biberiye konulup yoğrulur. O da bir kenarda bekler. Son 2 patates de ezilip içine gene ezilmiş pancar turşuları konulup yoğrulur. Bir kek kalıbının içine önce havuçlu karışım, sonra maydanoz, dereotlu karışım, en üste de pancar turşulu karışım kat kat düzgünce yerleştirilir. 2-3 saat buzdolabında bekletilir. Kalıptan çıkartılıp arzu edilirse sarmısaklı yoğurt ile servis yapılır.

