



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAYONEZLİ ETLİ PATATES SALATASI

150 gr dana eti
750 gr patates
1 soğan
1 ekşi elma
2 adet salatalık turşusu
2 küçük salatalık
1 adet turp
3 çorba kaşığı mayonez
2 adet yumurta
5 çorba kaşığı yoğurt
4 diş sarımsak
1 çay kaşığı hardal
1 çorba kaşığı sirke
Tuz
Karabiber
Kırmızıbiber

- 1- Patatesler tuzlu suda haşlanıp, soğuk su ile yıkanır. Kabukları soyulup küçük karelere bölünür.
- 2- Soğan ince ince kıyılır.
- 3- Et suda iyice pişinceye kadar haşlanır. Suyu süzdürülüp, ince ince didiklenir.
- 4- Elmanın kabuğu soyulup küçük küçük doğranır. Salatalık turşusu çubuk çubuk doğranır. Salatalıklar ince ince kıyılır. Turp da küçük doğranır. Taze sarımsak doğranır. Doğranan tüm malzemeler karıştırılır.
- 5- Mayonez, yoğurt, hardal, sirke, kırmızıbiber, karabiber ve tuz, diğer malzemelerle iyice karıştırılır.
- 6- Haşlanmış yumurta dilim dilim doğranıp salatanın üzeri süslenir. Bir saat bekletildikten sonra servis yapılır.