



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OLİVYE

350 gram patates
120 gram havuç
1 adet haşlanmış yumurta
Yarım su bardağı salatalık turşusu
1 çorba kaşığı kapari çiçeği
Yarım su bardağı haşlanmış bezelye
Tuz
Karabiber
Harcı için:
1 çorba kaşığı çiğ krema
2,5 çorba kaşığı labne peyniri
1 çorba kaşığı mayonez
Servis için:
1 yaprak kıvırcık salata

Patatesleri soyup suda haşladıktan sonra küp doğrayın. Başka bir tencerede havuç ve yumurtayı haşlayın. Haşladığınız havucun kabuğunu soyarak küp doğrayın. Haşladığınız yumurtanın akını sarısından ayırarak akını küp doğrayın. Patates, havuç, yumurta akı, salatalık turşusu, kapari çiçeği, bezelye, tuz ve karabiberi tencerede iyice harmanlayın. Harcı hazırlamak için kremayı mikserle alarak 5 dakika karıştırın. Azar azar labne peyniri ilave ederek 5 dakika karıştırın. Mayonezi de ekledikten sonra çırpın. Karışımı tencereye alarak tüm malzemeyi beraber karıştırın. Streç film ile kaplayarak buzdolabında 30 dakika dinlendirin. Servis tabağına kıvırcık salatayı yerleştirin. Üzerine olivye olarak servis yapın

