



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OTLU PATATES SALATASI

Malzeme:

700 gram taze patates

175 gram taze fasulye

Sosu için :

3 çorba kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı

1 adet limon

4-5 dal Taze nane

5-6 dal maydanoz

2 adet taze soğan

1 tatlı kaşığı pul biber

Tuz

Karabiber

Patatesleri kaynayan tuzlu suda haşlayın. Fasulyeleri başka bir tencerede 4-5 dakika haşlayın. Diğer yanda sos için tüm malzemeyi karıştırın. Pişen patatesleri ve fasulyeleri süzün. Patateslerin kabuklarını soyup ikiye kesin. Fasulyeleri yarım parmak uzunluğunda doğrayıp patateslerle birlikte servis tabağına alın. Patatesler ve fasulyeler sıcakken sosu üzerine gezdirip harmanlayın. Servis tabağının üzerini kapatıp oda sıcaklığında soğutarak servis yapın. Aklınızda Bulunsun: Patates ve fasulyeler sıcakken hazırladığınız sosla karıştırırsanız, salata soğurken maydanoz, nane ve soğanın tatlarını emeceği için daha lezzetli olacaktır.
