



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PANCARLI PATATES SALATASI (FRANSA)

6 orta boy patates
3 baş taze soğan
1 demet maydanoz
6 baş pancar
8 çorba kaşığı zeytinyağı
4 çorba kaşığı üzüm sirkesi
1 kaşık hardal
Tuz
Karabiber

Patatesler iyice yıkandıktan sonra tuzlu suda haşlanır. Pancarlar da, üzerleri kazınıp, yıkandıktan sonra tuzlu suda haşlanır. Haşlanmış patatesler kabukları soyulduktan sonra pancarlarla birlikte soğumaya bırakılır. Diğer tarafta taze soğan ve maydanoz ayıklanıp bol suda yıkandıktan sonra ince ince doğranır ve karıştırılır. Patates ve pancar ince ve yuvarlak dilimler halinde doğranır. Sonra bir sıra patates, bir sıra pancar olmak üzere salata kâsesine dizilir. Aralarına da soğan, maydanoz karışımı yayılır. Küçük bir kâsede zeytinyağı, sirke, tuz, karabiber ve hardal çırpılarak birbirine iyice yedirilir. Sonra bu karışım salatanın üzerine gezdirerek dökülür. Salatanın sirke ile zeytinyağını çekmesi için 15-20 dakika kadar dinlendirdikten sonra servis yapılır.