



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PANCARLI PATATES SALATASI

[Sahrap Soysal](#)

6 adet küçük boy patates
400 gr pancar
3 adet yumurta
1 adet soğan
2 adet kereviz sapı
2/3 su bardağı mayonez
2/3 su bardağı krema
1 yemek kaşığı hardal
1 yemek kaşığı sirke
2 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Patateslerin kabuklarını soyup küp küp doğrayın. Bir tencerede üzerlerini geçecek kadar su ekleyip kaynayana kadar pişirin. Kaynadıktan sonra orta ateşte 10-15 dakika patatesler yumuşayana kadar pişirmeye devam edin. Pancarı haşlayın yada hazır haşlanmış olanlardan kullanacaksanız küp küp doğrayın. Yumurtaları katı pişecek şekilde haşlayın. Kabuklarını soyup onları da küp küp doğrayın. Patates, yumurta ve pancarları salata kasesine alın. Başka bir kaptaki küçük küçük doğranmış soğan, ince ince kıyılmış kereviz sapı, mayonez, krema, hardal, sirke, tuz ve karabiberi karıştırın. Hazırladığınız sosu patatesli karışım üzerine döküp karıştırın ve en az 4 saat dolapta soğuttuktan sonra servis edin.