



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PANÇETALI PATATES SALATASI

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):

1/2 kilo patates
föme edilmiş 8 pançeta dilimi,
2 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz,
1 baş soğan,
1 desilitre zeytinyağı,
2 kaşık sirke,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Patatesleri iyice yıkadıktan sonra tuzlu kaynar suda dağılmayacak kadar haşlamalı. Tencereden çıkarır çıkarmaz kabuklarını soyup bir kenarda soğumaya bırakmalı. Patatesler soğuyunca bunları dilimlemeli, bir salata servis kâsesine koymalı. Rendelenmiş soğanla kıyılmış maydanozu, karabiberle birlikte serpmeli. Bir tavaya iki kaşık zeytinyağıyla pançeta dilimlerini koyup bunların iki yüzlerini de kızartmalı. Pançetalar kızarıncaya tavayı ateşten indirip yağın kâsedeki patateslerin üstüne gezdirerek dökmeli. Patatesleri karıştırdıktan sonra pançeta dilimlerini bunların üstüne yaymalı. Kalan zeytinyağıyla sirkeyi ve tuzu bir kapta iyice çırparak tuzu eritmeli. Karışım birbirine iyice yedirilince bunu gezdirerek kâsedekilerin üstüne gezdirerek dökmeli. Kâseyi sofraya götürüp servis yapmalı.