



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAPATYA SALATASI

6 adet orta boy patates
1 adet haşlanmış yumurta
2 adet salatalık turşusu
2 çorba kaşığı konserve mısır
1 adet haşlanmış havuç
4 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet limon
3 çorba kaşığı mayonez
Yarım demet maydanoz

Haşlanmış patates ezilir. Üzerine zeytinyağı tuz ve limon suyu eklenir, iyice karıştırılır. Sonra bu karışım 7 eşit parçaya bölünür. Her parça yuvarlanır, ortası çukurlaştırılır. Düz bir tabağın ortasına ilk parça konur. Etrafına, diğer parçalar çiçek şeklini tamamlayacak şekilde yerleştirilir. Başka bir kaptaki havuç, turşu doğranır. Üzerine mısır, yumurtanın doğranmış beyazı, tuz eklenir karıştırılır. Patates oyuklarına bu karışım doldurulur. Üzerlerine mayonez konur. Ortada bulunan oyuğa yumurtanın sarısı rendelenir. Salatanın kenarlarına ve çiçek aralarına kıyılmış maydanoz serpilir.