



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## SALATA PASTA

- 1 kg patates
- 2 adet havuç
- ½ demet maydanoz
- ½ demet yeşil soğan
- 2 limon suyu
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 8-10 adet dilimlenmiş siyah zeytin
- 1 yemek kaşığı tuzot
- 6-7 dilim salam

Patatesleri kabukları ile haşlayın. Haşlama suyuna 1 yemek kaşığı tuzot ilave edin. Zeytinyağı ve limon suyunu bir kasede karıştırın. Patatesleri soyup rendeleyin. Havuçları haşlayıp püre haline getirin. Maydanoz ve yeşil soğanı ince kıyın. Patates püresini 3 eşit parçaya ayırın. Bir parçasına havuç püresini karıştırıp zeytinyağlı sostan katın. Diğer yarısına kıyılmış soğan, salam ve maydanozu ilave edin. Kalan patateslere zeytin dilimlerini ilave edip her 3 malzemeyi iyice karıştırın. Bir kalıba şeffaf folyo serin. Önce havuçlu, sonra soğanlı, en üste zeytinli püreyi iyice bastırarak yayın. Üzerini kenardan sarkan folyolarla kapatın. Buzdolabında dinlendirip dilimleyip servis yapın.

