



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PASTIRMALI SOĞANLI PATATES SALATASI (MİKRODALGA)

- 1 kg patates (tercihen küçük yuvarlak taze patates)
- 1 küçük kırmızı soğan (ince doğranmış)
- 3 pastırma dilimi (çemenleri alınıp, ince şeritler halinde kesilmiş)
- 4 çorba kaşığı kereviz sapı (kıyılmış)
- 1 çorba kaşığı mısır nişastası (1/2 su bardağı tuzsuz tavuk suyu içinde karıştırılarak eritilmiş)
- 4 çorba kaşığı sirke
- bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
- 2 tatlı kaşığı maydanoz (iri kıyılmış)

Patatesleri iki yerden çatalla hafifçe delip (fazla delerseniz nemleri kaçır), fırına daire biçiminde dizerek, % 100 ısıtılmış fırında 7 dakika pişirin. Fırını açıp, patatesleri altüst ederek yeniden daire biçiminde dizdikten sonra, iyice yumuşayınca kadar (6-7 dakika) pişirin. Sonra fırından alıp, bir kenarda soğumaya bırakın.

Pastırma şeritlerini ateşe dayanıklı bir kaba koyup, üstünü kâğıt peçeteye örterek, % 100 ısıtılmış fırında 2 dakika pişirin. Kabı ateşten alıp, kâğıt peçeteyi atarak, pastirmaların bıraktığı yağı süzün-Kereviz sapları ve kırmızı soğanları pastirmalara ekleyip, karıştırdıktan sonra, kabin kapağını kapatın ve karışımı % 100 ısıtılmış fırında 90 saniye pişirin. Kabı fırından alıp, mısır nişastalı tavuk suyunu ve sirkeyi ekledikten sonra, kabin kapağını kapatarak, karışımı % 100 ısıtılmış fırında sosu hafifçe koyulaşınca kadar (yaklaşık 2 dakika) pişirin. Kabı fırından alıp, bir kenara bırakın.

Soğuyan patatesleri soyup, 5 mm kalınlığında dilimleyin ve büyük bir kâseye koyun. Cam kaptaki pastırmalı sosu üstlerine döküp, karabiberi ve maydanozların yarısını serpererek, hafifçe karıştırın ve bir kenarda ılınmaya bırakın. Salatayı 6 düztabağa bölüştürüp, kalan maydanozları üstlerine serpererek, servis yapın.