



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES PÜRE SALATASI

1/2 kilo patates
1 yumurta sarısı
1 baş küçük soğan
1/4 demet dereotu
1+1/2 kahve fincanı zeytinyağı
3/4 kahve fincanı limon suyu veya sirke
yeteri kadar tuz
20 - 25 yeşil ve siyah zeytin

Patatesleri iyice yıkadıktan sonra tuzlu kaynar suya atıp haşlamalı. Patatesler yumuşayınca bunların kabuklarını soy-malı ve sıcak sıcak pompresten geçirerek püre durumuna getirmeli. Sonra bu püreye zeytinyağını dökerek patatese bunu iyice yedirmeli.

Patates püresi zeytinyağını iyice çektikten sonra buna tuzunu serpip rendelenmiş soğanla yumurta sarısını ve kıyılırcasına ince doğranmış dereotunu katmalı. Limon suyunu da döktükten sonra patates püresini iyice karıştırmalı. Sonra salatayı kayık biçimindeki bir salata tabağına koymalı. Tabağın çevresini çekirdekleri çıkarılmış yeşil ve siyah zeytinlerle süsleyip sofraya çıkarmalı.

[ML® Patates Püresi için tıklayın](#)

[ML® Patates Yuvarlaması \(görsel\)](#)



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 29.08.2023