



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES SALATASI (AFYONKARAHİSAR)

Afyonkarahisar İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

- 4 Adet Orta Boy Patates
- 1 Adet Kırmızı Soğan
- 1 Adet 5 Dk Haşlanmış Yumurta
- 50 Gr Dilimlenmiş Zeytin
- 1 Tatlı Kaşığı Tuz
- 1 Çay Kaşığı Karabiber
- 2 Adet Domates
- 2 Adet Salatalık Turşusu
- 1/2 Maydanoz
- 50 Ml Zeytinyağı

Uygun bir tencerede dağılmayacak şekilde patatesler haşlanıp, soyulur ve kuşbaşı şeklinde doğranır. Soyulmuş ve kuşbaşı doğranmış domates, yarım piyaz doğranmış soğan, maydanoz, ince doğranmış turşu, dilimlenmiş zeytin, tuz, karabiber ve zeytin yağını ilave ederek dağılmayacak şekilde karıştırıp haşlanmış yumurtayla süsleyip servis edilir.

