



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES SALATASI (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

4 tane patates
3 domates
6-7 yeşilbiber
2-3 salatalık
Yarım marul
1 bağ maydanoz
1 çay kasığı karabiber
1 tatlı kasığı pul biber
1 çay kasığı kimyon
1 tatlı kasığı reyhan
1 limon
1 su bardağından az zeytinyağı
Tuz

Yıkanan patatesler haşlandıktan sonra soyulur ve yeniden yıkandıktan sonra yaprak yaprak doğranır. Üzerine domates, salatalık, marul, maydanoz, yeşilbiber doğranır.

Üzerlerine kara biber, yaprak biber, reyhan, kimyon ve tuz atılır. Üzerlerine zeytinyağı, limon ve tuz atıldıktan sonra (patateslerin kırılmaması için) dikkatle karıştırılarak servis yapılır.