



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES SALATASI (MALATYA)

Malatya Valiliği

1 kg. patates
2-3 tane kuru soğan
1 demet maydanoz
1 demet samut (dereotunun salamura halı)
2-3 yumurta
Tuz
Kırmızı pul biber,
Karabiber
Reyhan
Sumak
Zeytinyağı
Limon

Patatesleri yıkayıp tencerede haşlayın.

Haşlanmaya yakın, yumurtaları da içine atarak haşlanmalarını sağlayın.

Haşlanmış patates ve yumurtaları soyun. Patatesleri ufak ve ince olarak doğrayın.

Soğanları, ince halka şeklinde doğrayıp tuz ile ovarak yıkayın, içine patates katın.

İnce kıyılmış maydanozu, tuzu, salamuradan çıkararak ince doğranmış samutu, zeytinyağı, limon suyu ve baharatların hepsini birlikte karıştırıp patateslere ilave edin, kuşbaşı şeklinde doğranmış yumurtayı da katarak servis yapın.

Not: Bu salata, patatesin ılıkılığı geçmeden yenmelidir. Soğuyan salata çok sevilmmez, bu salatayı diğer yörelerin salatasından ayıran tek özelliği, samudun bol kullanılmasıdır. Piknik, ara öğünler, hamam sefası ve kahvaltılar için hazırlanan bir yiyecektir.

