



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES SALATASI

4 adet orta boy patates
1 tatlı kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı sumak
¾ çay bardağı Bizim Yağ Ayçiçek
3-4 dal taze soğan
8-9 dal maydanoz
2 çay kaşığı tuz
Süslemek için:
Siyah zeytin ve yumurta

Patatesleri iyice yıkayıp, kabuklu şekilde haşlıyoruz.

Patatesler haşlanırken, sos olarak Bizim Yağ Ayçiçek, tuz, pul biber ve sumak yayvan bir kapta karıştırıyoruz.

Yeşillikleri yıkayıp, ince ince doğruyoruz.

Yumurta katı olacak şekilde haşlıyoruz.

Haşlanmış patateslerin kabuklarını soyup küp şeklinde doğruyoruz.

Sosla patatesleri karıştırırken sık sık karıştırıyoruz. Sosunu tam çekmiş, soğumuş patateslere yeşilliği ve limon suyu ekleyerek son kez karıştırıyoruz.

Siyah zeytin ve yumurta ile arzu ettiğiniz gibi süsleyerek servis edebilirsiniz.

Not: Patateslerin daha lezzetli olması için haşlama suyuna 2 adet şeker atın.