



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATATES SALATASI

- 5 adet orta boy patates
- 2 dilim hindi füm (küp küp doğranmış)
- 1 adet soğan (küp küp doğranmış)
- 1/2 demet maydanoz (ince kıyılmış)
- 1 diş sarımsak (ezilmiş)
- 1 yemek kaşığı hardal
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı sirke
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Patatesleri soyup iri küpler halinde doğrayın.

Tencereye su koyup patatesleri ekleyin ve pişene kadar haşlayın.

Tavaya zeytinyağını ekleyip üzerine hindi fümeleri ilave edin.

Biraz kızardıktan sonra küp küp doğradığınız soğanı ve ezdiğiniz sarımsağı ekleyip kavurmaya devam edin.

Soğanlı karışım için kullandığınız tavaya sirkeyi ekleyin. Hardalı ekleyin. Toz şekerini, tuzu ve karabiberi de ekleyip kısık ateşte 1-2 dakika kadar pişirin.

Haşlanmış patatesi bir tabağa alın.

Üzerine sotelediğiniz soğan ve hindi fümeyi ekleyin. Hazırladığınız sosu ve maydanozları patateslerin üzerine döküp karıştırın.

Sıcak yada ılık olarak servis edebilirsiniz.

