



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATATES SALATASI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

1 litre su (haşlamak için kullanılacak)  
10 tane taze patates (ya da 5-6 adet büyük boy patates)  
4-5 dal taze soğan  
½ demet maydanoz  
2 çay kaşığı tuz  
1 tatlı kaşığı sumak  
1 çay kaşığı karabiber  
1 adet limonun suyu  
1/3 çay bardağı zeytinyağı

Öncelikle patates salatası yapımı için patateslerimizi güzelce yıkayıp soyalım. Ardından tencereye su koyarak haşlamaya başlayalım. Bir bıçak veya çatal kullanarak patateslerinizin kontrolünü sağlayabilirsiniz. (20 dk kadar haşlama işlemi sürebilir)

Dilerseniz haşlama işlemi sırasında patateslerinizi küp şeklinde keserek de haşlayabilirsiniz. Bu size zamandan tasarruf ettirecektir.

Patatesler tencerede haşlanırken siz de bir yandan diğer malzemeleri hazırlama işlemine koyulabilirsiniz.

Yayvan bir kap içinde salatanın sos malzemelerini hazırlayalım. 2 çay kaşığı tuz, 1 tatlı kaşığı sumak, 1 çay kaşığı karabiber, 1 adet limonun suyunu güzelce sıkalım ve hepsini karıştıralım.

Maydanoz ve soğanı doğrayalım bir kenarda bekletelim. Dilerseniz farklı yeşil sebzeler de ekleyebilirsiniz. Bu tamamen sizin damak zevkinize kalmış.

Haşlanan patateslerimizi öncelikle soğutalım daha sonra ise küp şeklinde doğrayalım. (Çok küçük doğramayalım ki patates hassas olduğu için karıştırma sırasında dağılmasının önüne geçelim.)

Sos ve patateslerimizi karıştıralım. Yavaş ve sık sık karıştıralım ki yağ ve sumak ılık patatesler tarafından iyice çekilsin.

Ardından hazırladığımız yeşillikleri ekleyelim.

Dilerseniz nar ekşisi ve tuz eklemesini damak tadınıza göre arttırıp azaltabilirsiniz.

Patates salatasını sunum tabağımıza alalım.

Haşlanmış yumurta ve siyah zeytin ile sunuma hazır hale getirelim.

Arzu ettiğiniz şekilde sunumuzu süsleyebilirsiniz.



