



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALMAN USULÜ PATATES SALATASI

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

4-5 adet patates
1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber
3 yemek kaşığı sıvı yağ
1 çay kaşığı tuz
Sosu için:
3 yemek kaşığı yoğurt
3 yemek kaşığı mayonez
2 yemek kaşığı hardal
1 yemek kaşığı üzüm sirkesi
1 yemek kaşığı limon suyu
1 diş sarımsak
1 çay kaşığı şeker
1 çay kaşığı tuz
İçine eklemek için:
1 adet mor soğan
3-4 adet kornişon turşu
1 tutam dereotu

Patatesleri küp küp doğrayın.
Geniş bir kaseye alıp üzerine pul biber, tuz ve sıvı yağ ekleyip iyice karıştırın.
Yağlı kağıt serili fırın tepsisine alıp patatesleri dizin.
200° önceden ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirin.
Patatesler kızarıncaya salata kasesine alın.
Üzerine piyazlık doğranmış soğan, kornişon turşu, dereotu ekleyin.
Sos için olan malzemeleri küçük bir kaseye alıp karıştırın. Patates salatasına ekleyin.
Patatesleri ezmeden karıştırıp servis edin.

