



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES SALATASI

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

4 adet orta boy patates
1/2 su bardağı mayonez
2 yemek kaşığı süzme yoğurt
1 yemek kaşığı hardal
1 yemek kaşığı limon suyu
3-4 dal taze soğan
1/2 su bardağı doğranmış turşu (isteğe bağlı)
Tuz
Karabiber

Patatesleri yıkayıp kabuklarıyla birlikte tencereye alın. Üzerini geçecek kadar su ekleyin ve patatesler yumuşayınca kadar haşlayın. (Yaklaşık 15-20 dakika)

Haşlanan patatesleri soğuk suyla biraz bekletin, sonra kabuklarını soyup doğrayın. Büyük bir kaseye alın. Mayonez, süzme yoğurt, hardal ve limon suyunu bir kasede iyice karıştırın. Karışıma tuz ve karabiber ekleyerek tatlandırın.

Taze soğanları ince dilimler halinde doğrayın.

Büyük bir salata kasesine haşlanmış patatesleri, doğranmış taze soğanları ve isteğe bağlı olarak doğranmış turşuyu ekleyin.

Hazırladığınız sosu patateslerin üzerine dökün ve nazikçe karıştırın, sosun her yerine ulaşmasını sağlayın.

Patates salatasını buzdolabında en az 1 saat dinlendirin, bu süre içinde lezzetlerin iyice birbirine geçmesini sağlayacaktır.