



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES SALATASI

500 gr Patates
1 küçük demet maydanoz ya da dereotu
1,5 kahve fincanı Zeytinyağı
1 kahve fincanı Sirke yada 1 adet Limonun Suyu
2 adet katı pişmiş Yumurta
10-15 adet Zeytin
3 adet Taze ya da 1 adet Kuru Soğan
Tuz
Karabiber

Patatesler haşlanır. Kabukları soyulur. Halkalar yada üçgen parçalar halinde doğranır. Servis tabağına dizilir. Üzerine maydanoz ve/veya dereotu kıyılır. Taze Soğanlar yada halka halka doğranıp, tuzla ovularak öldürülmüş Kuru Soğanlar yayılır. İsteğe göre 2 adet katı yumurta dilimler halinde kesilerek salatanın üstüne ilave edilir. Zeytinler serpiştirilir. Zeytinyağı ile sirke ya da limon suyu ve tuz başka bir kaptaki çatala çırpılır. Hepsinin üstüne gezdirilerek dökülür.

Not: Arzuya göre Kırmızı Biber de konabilir.
