PATATES SALATASI

4-5 adet orta boy patates
Bir demet yeşil soğan (arzuya göre kuru soğan)
2 adet sivri biber
2 adet domates
5-6 adet zeytin
1/2 limon suyu
1 su bardağı zeytinyağı
1 çay kaşığı hardal
1 diş sarımsak
1 çay kaşığının ucu ile karabiber
1 çay kaşığı tuz
1 kahve fincanı sirke
Dereotu veya maydanoz (arzuya göre)

Patateslerin şeklinin bozulmaması için; yıkanıp kabukları soyulan patatesler küp küp kesilir ve kaynamakta olan suya atılır. 10-15 dakika haşlandıktan sonra bir kevgire alınır. Diğer tarafta zeytinyağı, limon, bir diş sarımsak, karabiber, tuz ve hardal derince bir kaseye konulup bir el mikseri ile bulamaç haline getirilir. Patatesler soğumadan bu karışımın içine ilave edilir ve tahta bir kaşıkla birkaç kez çevrilir (patateslerin yağı çekmesi sağlanır). Patatesler soğuduktan sonra ince ince kıyılmış sivri biber, kabuğu ve çekirdeği çıkmış, küp küp doğranmış domates, ayıklanıp ince ince doğranmış yeşil soğan ilave edilip patatesler ezilmeyecek şekilde 1-2 defa karıştırılır. Üzerine zeytinler ilave edilir.

ML® Liones Patates için tıklayın

