



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATES SALATASI

1 kilo patates
½ demet maydanoz
1 soğan
1 demet taze soğan
Tuz
Beyaz biber
Sos için:
1 çay bardağı sirke
1 çay bardağı zeytinyağı
1 çay kaşığı hardal
½ limon suyu
1 çay kaşığı tuz
½ çay kaşığı beyaz biber

Patatesleri yıkayıp bir tencereye koyun. Üzerini bir kaç parmak aşacak şekilde soğuk su ve 1 çorba kaşığı tuz ilave edin. Patatesler yumuşayınca kadar haşlayın.

Sosu için bir kâseye tuz, beyaz biberi koyun. Sirkeyi akıtırken bir telle çırpın. Hardalı ve limon suyunu katıp çırpmaya devam edin. Zeytinyağını ilave edin ve iyice çırpın.

Soğanı ince ince doğrayıp acısının çıkması için bir kapta iyice ovun. Su altında yıkayıp süzdürün ve iyice sıkın. Haşlanmış patateslerin suyunu süzüp sıcakken kabuklarını soyun. Bir salata kâsesine iri küp biçiminde doğrayın. Sosun yarısından fazlasını katıp zedelemeyen karıştırın. İnce kıyılmış maydanozu, sıkılmış kuru soğanı, ufak doğranmış taze soğanı, tuzu ve beyaz biberi katın. Kalan sosu ilave edin.

[ML® Patates Salatası için tıklayın](#)



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 23.02.2023