



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES SALATASI

MALZEMELER

1 kilo patates
1/2 demet maydanoz
1 soğan
1 demet taze soğan
tuz
beyazbiber
Sos İçin:
1 çay bardağı sirke
1 çay bardağı zeytinyağı
1 çay kasığı hardal
1/2 limon suyu
1 çay kasığı tuz

YAPILIŞI

Patatesleri yıkayıp bir tencereye koyun. Üzerini bir kaç parmak asacak şekilde soğuk su ve 1 çorba kasığı tuz ilave edin. Patatesler yumuşayınca kadar haşlayın.
Sosu için bir kaseye tuz, beyazbiberi koyun. Sirkeyi akıtırken bir telle çirpin. Hardalı ve limon suyunu katıp çirpmaya devam edin. Zeytinyağını ilave edin. ve iyice çirpin.
Soğanı ince ince doğrayıp acisinin çıkması için bir kaptaki iyice ovun. Su altında yıkayıp süzdürün ve iyice sokin. Haşlanmış patateslerin suyunu süzüp sıcakken kabuklarını soyun. Bir salata kasesine iri küp biçiminde doğrayın. Sosun yarısından fazlasını katıp zedelemekten karıştırın. İnce kıyılmış maydanozu, sıkılmış kuru soğanı, ufak doğranmış taze soğanı, tuzu ve beyaz biberi katin. Kalan sosu ilave edin.

[ML® Papatya Salatası için tıklayın](#)