



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES SALATASI

1 kilo sarı (taze) patates
2 baş soğan (orta büyüklükte)
2 kahve fincanı zeytinyağı
4 kahve fincan sirke
2 demet yeşil soğan (arzu edilirse)
tuz

Bir tencereye patateslerin üzerine çıkacak kadar su koyarak, patatesler yumuşak bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı yarım saat kadar haşlayınız. Suyunu süzerek kabuklarını ayıklayınız. Soğumadan büyük bir kâse içerisine fındık büyüklüğünde doğrayınız. Üzerine, iki tatlı kaşığı tuz, iki kahve fincanı zeytinyağı, ince çentilmiş soğan, sirke ilâve ediniz. Patateslerin sirke ve yağ iyice içmesi için tahta kaşıkla 10 - 15 dakika kadar çevirerek karıştırınız. Servis tabağına alırken muntazam bir şekil vererek servis yapınız.

Not: Arzu ederseniz içine ufak doğradığınız yeşil soğan da koyabilirsiniz.
