



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES SALATASI

4 adet patates
1 adet kırmızı soğan
5 sap taze soğan
10 adet kornişon turşu
1 avuç maydanoz
1 avuç taze nane
SOSU İÇİN:
1/2 limon suyu
1 yemek kaşığı hardal
1 yumurta sarısı
Birkaç damla sirke
1 çay bardağı sızma zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Derin bir salata kasesi içine yumurta sarısı koyup, bir çırpma teli ile karıştırarak hardal, limon suyu, sirke, tuz ve karabiber ilave ediyoruz. Daha sonra sızma zeytinyağını yavaş yavaş iyice çırpılarak karışımı kıvamlı bir sos haline getirip kenara ayırıyoruz. Patatesleri derin bir tencere içinde bol tuzlu su ile haşlıyoruz, (patateslerin çok fazla haşlanmaması önemli, dağılmaması lazım) suyunu süzüp ılınmaya bırakıyoruz. Sonrasında irice küp şeklinde doğruyoruz. Diğer tüm malzemeyi de ince şekilde doğruyoruz. Patatesler ılındıktan sonra tüm malzemeyi sos olan kasede birleştiriyoruz (püf noktası: patatesler çok soğumadan hafif ılık olarak karıştırırsanız daha iyi sonuç alırsınız). Daha sonra sadece yarım saat buzdolabında bekletip servis ediyoruz.