



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PATATES SALATASI

- 2 Yemek Kaşığı Sana Mutlu Aile
- 6 Adet patates
- 3 Adet zeytin
- 3 Adet salkım domates
- 1 Tatlı Kaşığı tuz
- 1 Yemek Kaşığı zeytin ezmesi
- 10 Yaprak maydonoz
- 1 Su Bardağı bezelye
- 1 Su Bardağı doğranmış kornişon turşu
- 2 Su Bardağı yoğurt
- 2 Çay Bardağı mayonez
- 1 Adet havuç

Patatesleri haşlayıp, kabuklarını temizledikten sonra soğumadan bir tencerenin içine alın, 2 yemek kaşığı sana mutlu aile yağı, 1 tatlı kaşığı tuz koyup patatesleri püre haline getirin, bu karışımı streçin üstüne yayın. Başka bir tarafta, bir kabın içine 1 havuç ( küp küp doğranmış ve haşlanmış), 1 su bardağı bezelye, 1 su bardağı küçük doğranmış kornişon turşuyu koyun üzerine 1 su bardağı yoğurt , 1 çaybardağı mayonezi döktükten sonra karıştırın ,bu karışımı patates püresinin üstüne yayın. dikkatli bir şekilde streçle patates pürelili karışımı sarın ve bir gece buzdolabında dinlendirin , servis zamanı üstünü 1 su bardağı yoğurt ile 1 çay bardağı mayonez karışımıyla sıvayın ve üstünü ise kornişon turşuyu ince ince çubuk gibi keserek dal yapın, maydonozdan yaprak, yarım domatesten uğurböceği vücudu ve benekleri içinde zeytin ezmesi kullanın.