



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATESLİ GRAVYER SALATASI

Kullanılacak malzeme (5 kişilik) :

Büyükçe 5 patates,
100 gram gravyer peyniri,
1 yumurtanın sarısı,
1 desilitre zeytinyağı,
1 limonun suyu,
1/8 litre krema,
2 damla üzüm sirkesi,
yeteri kadar tuz.

Yapımı:

Patatesleri yıkadıktan sonra tuzlu kaynar suda haşlamalı. Kabuklarını soymalı ve bir kenarda soğumaya bırakmalı. Gravyer peynirini tavla zarı iriliğinde ve biçiminde parçalara doğramalı. Patatesleri de aynı irilik ve biçimde doğradıktan sonra bunları salata servis kâsesine koyup iyice karıştırmalı. Porselen ve yayvan bir kâseye yumurta sarılarını koymalı. Bunların üstüne iki damla sirke damlattıktan sonra zeytinyağı ve limon suyu katarak bir mayonez hazırlamalı. Çiğ kremayı çırpmalı ve bunu azar azar mayoneze yedirmeli. Sonra bu salçanın yarısını patatesli peynir karışımına dökmeli ve harmanlayarak bunları birbirlerine karıştırmalı. Kalan yarım salçayı da salatanın üstüne yaydıktan sonra kâseyi sofraya götürüp servis yapmalı.