



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ HAVUÇLU SALATA

5 adet patates
Dereotu
Tuz
Karabiber
3 yemek kaşığı zeytinyağı
Yarım limonun suyu
Üzeri İçin:
2 adet havuç
4 yemek kaşığı yoğurt
1 yemek kaşığı mayonez
2 diş dövülmüş sarımsak
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz

Patatesi yıkayıp tencereye alalım.

Üzerini geçinceye kadar su koyalım.

Az tuz ilave edip, patatesler yumuşayıncaya kadar haşlayalım.

Bu arada havucun kabuklarını soyduktan sonra rendeleyip küçük bir tencereye alalım.

Yağını ve tuzunu da ilave edip, 10-15 dakika kadar havuçlar yumuşayıncaya kadar pişirelim ve soğumaya bırakalım.

Haşladığımız patatesleri soyduktan sonra, ezici ile iyice ezelim.

Diğer malzemeleri de katıp yoğuralım.

Mandalina büyüklüğünde parçalar alıp, yuvarladıktan sonra ortasını hafifçe açalım.

Servis tabağına(borcam) dizelim.

Yoğurt, mayonez ve sarımsağı bir kasede karıştıralım.

Sonra havuçla, birbirine geçinceye kadar tekrar karıştıralım.

Hazırladığımız patatesleri ortalarına havuçlu mezeden birer kaşık koyalım.

Salatalık turşusu ve maydanozlarla süsleyip, dolapta bir saat kadar dinlendirdikten sonra servise hazır hale getirelim.

