



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATATESLİ HAVUÇLU SEMİZOTU SALATASI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

- 1 büyük patates 1 çay kaşığı tuz + haşlamak için yeteri kadar su
- 1 orta boy havuç
- 1 çay kaşığı tuz
- Haşlamak için yeteri kadar su
- 1 büyük su bardağı süzme yoğurt
- 2 yemek kaşığı mayonez
- 1 tatlı kaşığı hardal
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 bağ semizotu, yıkanmış
- 2 sap taze sarımsak
- 7 - 8 dal dereotu
- 4 - 5 adet kornişon turşu

Patates ve havucun kabuklarını soyarak küp küp doğrayın. Orta boy tencereye 2 litre kadar su aktarın, doğranmış patates, havuç ve bir çay kaşığı tuzu ilave ederek sebzeler yumuşayana kadar orta ateşte haşlayın ve süzölmeleri için süzgeçe aktarın.

Haşlanmış sebzeler soğuyana kadar bu arada süzme yoğurt, mayonez, hardal, zeytinyağı karabiber ve tuzu geniş bir kaba alarak karıştırın. Yıkanmış semizotlarının yapraklarını saplarından kopartarak yoğurtlu karışımın üzerine alın (saplarını değerlendirme yöntemi tarif sonunda).

Taze sarımsak, dereotu ve kornişonu incecik doğrayarak soğuyan patates ve havuçlarla birlikte semizotlu karışıma ekleyin ve iyice harmanlayarak servis tabağına geçirin.

