



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATATESLİ SEMİZOTU SALATASI

- 3 adet patates (haşlanmış)
- 1/2 demet semizotu
- 1 adet havuç
- 1 avuç maydanoz (kıyılmış)
- 6 yemek kaşığı süzme yoğurt
- 1 yemek kaşığı mayonez
- 2 yemek kaşığı hardal
- 2 diş sarımsak (rendelenmiş ve ezilmiş)
- 1 yemek kaşığı dilimlenmiş yeşil zeytin (arzuya göre)
- 3 adet kornişon salatalık turşusu (arzuya göre)
- 1,5 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı karabiber
- 1/2 çay kaşığı pul biber

Semizotunu doğrayın ve geniş bir kaba alın.  
Üzerine rendelenmiş havucu ekleyin.  
Ardından ince ince kıyılmış maydanozu ekleyin.  
Kornişon turşuları ince ince kıyın ve ekleyin.  
Üzerine yeşil zeytini de ekleyin.  
Haşlanmış patatesleri küçük küpler halinde doğrayın ve tüm malzemelerin üzerine ekleyin.  
Yoğurtlu özel sosu için bir kaba yoğurdu alın.  
Üzerine sarımsak, hardal, mayonez ve baharatları ekleyin.  
Güzelce karıştırın.  
Doğranmış sebzelerin üzerine yoğurt sosu ekleyin ve malzemeleri iyice harmanlayın.  
Son olarak zeytinyağını ekleyin.  
Servis tabağına alın, arzuya göre üzerini pul biber ve maydanoz ile süsleyin.

