



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ YAZ SALATASI

4 orta boy taze patates
2 orta boy domates
2 sivri biber
4-5 taze soğan
1/4 demet maydanoz ve taze nane
6-7 yeşil zeytin
Sosu için:
5 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı sirke
Yarım limonun suyu
Yarım çay kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı hardal
1 diş ezilmiş sarımsak
Yarım çay kaşığı pul biber
Tuz

Patatesleri yıkayın, tuzlu suda yumuşayana kadar haşlayın, süzüp üzerlerine soğuk su koyun. Domateslerin kabuklarını soyun, çekirdeklerini ayıklayın, küp şeklinde doğrayın. Sivribiberlerin saplarını kesin, çekirdeklerini boşaltın, halka şeklinde doğrayın. Taze soğanın kabuğunu soyun, püskülünü kesin, yuvarlak doğrayın. Maydanoz ve naneyi ayıklayın, saplarını atın, yapraklarını kıyın. Patatesleri sudan çıkartıp soyun, ince yuvarlak dilimler halinde doğrayın. Domates, sivri biber, taze soğan, maydanoz, nane ve yeşil zeytini katın, karıştırın. Bir kaseye zeytinyağı, sirke, limon suyu, toz şeker, hardal, sarımsak, pul biber ve tuzu koyun, çatalla iyice çırpın, salataya döküp karıştırın.

Not: Bu salataya isterseniz konserve veya salamura balık, haşlanmış et veya tavuk, küp şeklinde kesilmiş peynir gibi yiyecekleri ile koyabilir, ayrıca turşu, turp ve marul da ilave edebilirsiniz.