



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ PATATES SALATASI (HOLLANDA)

1/2 kilo patates
150 gram Emmenthal peyniri
1 olgun ve salatalık sert domates
1 baş soğan
1 demet maydanoz
yeteri kadar sirke ve zeytinyağı

Patatesleri iyice yıkadıktan sonra kaynar tuzlu suda başlamak. Sudan çıkarır çıkarmaz kabuklarını soyup bir kenarda soğumaya bırakmalı. Patatesler soğuyunca bunları fındık iriliğinde parçalara doğ. ramalı (İsteyenler dilim dilim de doğraya. bilirler). Buna küçük parçalara doğranmış peyniri katmalı, iyice harmanladıktan sonra salata servis tabağına boşaltmalı. Soğanı rendelemeli ve tuzlayıp iyice sı. karak acımtırak suyunu çıkardıktan sonra yıkamalı ve süzüp suyunu giderdikten sonra servis tabağındaki patates peynir karışımının üstüne yaymalı. Bunun üstünü dilim dilim kesilmiş domatesle süslemeli.

Bir küçük kâseye yeteri kadar zeytinyağıyla sirke (İsteyenler limon) koymalı. Buna yeteri kadar tuzla karabiber serpmeli ve karışımı iyice çırpıp birbirine yedirmeli. Sonra bu salçayı salatanın üstüne gezdirerek dökmeli. Temizlenmiş ve yıkandıktan sonra kıyılmış maydanozu da serpiştirdikten sonra salatayı sofraya götürmeli.

Avrupa'lılar bu salatayı bambaşka bir biçimde yapmaktadırlar. Onlar patates ve Emmenthal peynirinden gayrı 1 kâse mayhoş yoğurt, 1 desilitre krema ve tuzla biber kullanmakta, soğan, domates, maydanoz ve sirkeyle zeytinyağına yer vermemektedirler.

Salata servis tabağına patatesle peyniri karıştırıp koyduktan sonra tuzlayıp biberlemekte, kremayla yoğurdu birlikte çırpmakta ve bunların üstüne yaymaktadırlar. Servis yapmadan önce de salatayı 1 saat buzdolabında tutmaktadırlar.