



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

PINAR KÜPETTOLU ILIK PATATES SALATASI

2 paket PINAR KÜPETTO
400 g küçük boy taze patates
2 yemek kaşığı zeytinyağı
2 yemek kaşığı maydanoz (kıyılmış)
1 küçük demet taze soğan (doğranmış)
1 yemek kaşığı elma sirkesi
1 yemek kaşığı hardal
5 yemek kaşığı mayonez
Tuz ve çekilmiş tane karabiber

Patateslerin kabuklarını soyun ve küp küp doğrayın. Tuzlu suda patatesler yumuşayana kadar yaklaşık 10 dakika haşlayın. Suyunu süzün, biraz soğumaya bırakın, ardından bir salata kasesine alın. Yeşil soğan ve maydanozu ince kıyın. Zeytinyağını bir tavada ısıtın, PINAR KÜPETTO'ları ilave edin ve 1-2 dakika kavurun. Kavurduktan sonra kıyılmış otları, sirkeyi, hardalı ilave edin, tuz ve çekilmiş tane karabiber serpin. Karışımı patateslerin üzerine ilave edin, harmanlayın ve ılık olarak servis yapın.