



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PÜRE HALİNDE PATATES SALATASI

500 gram sarı patates (büyük)

1.5 kahve fincanı zeytinyağı

1 adet yumurta sarısı

3/4 kahve fincanı limon suyu

1 çok küçük baş soğan

biraz tuz

1/4 demet tereotu

1) Beş yüz gram sarı patatesin kabuklarını ince soyduktan sonra hunları dörde kesmeli ve bir kuşaneye koyarak üstlerini iyice kaplayabilecek kadar su ile doldurduktan sonra ateşe oturtmalı ve patatesler pişip te yumuşak bir hal alıncaya kadar aşağı yukarı on beş, yirmi dakika kadar haşlanmaya bırakmalıdır.

2) Patatesler pişince iyice süzmek suretile suyunu dökmeli ve soğutmadan derhal et makinesi veya pompresten geçirerek püre haline getirmeli ve bir kâseye almalıdır. (Et makinesi veya pompres bulunmadığı takdirde patatesleri çatalla ezme kabildir).

3) Sonra püre haline getirmiş olduğumuz bu sıcakça patateslere, 1.5 kah. fincanı zeytinyağı katarak bir kaşıkla iyice karıştırmak suretile patateslerin yağı iyice çekmesini temin etmeli, sonra da bunlara 1 miktar tuz, 1 adet yumurta sarısı, her ikisi de gayet ince kıyılmış 1 çok küçük baş soğan ile 1/2 demet tereotu, ve 3/4 kah. fincanı limon suyunu ilâve ederek tekrar hepsini iyice bir karıştırdıktan sonra bu patates salatasını yayvanca bir tabağa yaymalı, üstüne de çekirdekleri çıkarılmış yarımşar zeytin oturtmak suretile salatayı süslemeli ve servis yapmalıdır.