



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SAFRANLI PATATES SALATASI

### MALZEME

2 kilo haşlanmış patates (bir gün önceden haşlayın)

300 ml etsusu (komprime),

150'er g mayonez ve yoğurt.

0.2 g safran,

tuz,

karabiber.

200 g salatalık turşusu,

100 g soğan turşusu,

50 g kapari,

2 yemek kaşığı kıyılmış soğancık (yoksa kıyılmış yeşil soğan)

1.Patateslerin kabuklarını soyun. Patatesleri dilimleyin. Etsuyunu dökün. Mayonezi, yoğurdu ve safranı karıştırın. Mayonezi salataya katın, tuzunu ve biberini ayarlayın.

2.Turşuları kıyın, soğan ve kapari ile salataya karıştırın, üzerine soğancık serpiştirin.