



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SICAK PATATES SALATASI

5 patates
500 gr fileto tavuk göğsü
15-20 tane mantar
Yarım kırmızı lahana
5 çorba kaşığı mısır
2 kuru soğan
2 çorba kaşığı sıvıyağ
5 taze yeşil soğan
1 demet maydanoz
10 domates
2 tane kırmızıbiber
Sosu için:
4 çorba kaşığı ketçap
1 küçük şişe mayonezli salata sosu
Biraz tuz, karabiber
Kırmızı pul biber

Patatesleri haşlayıp küp şeklinde doğrayın. Tavuk fileto ve mantarları ince dilimledikten sonra bir kaşık sıvıyağda, küçük doğranmış soğanla birlikte kavurun, tuz, karabiber ve kırmızıbiber serpip, fırında sıcak olarak bekletin. Mısırları kızgın sıvıyağda çevirin. Patatesleri, mantarlı tavuğu, mısırları karıştırın. Kırmızı lahanayı ince doğrayıp, tuzla ovun, yıkayın ve servis tabağına koyun. Etrafını domates ve kırmızıbiberle süsleyin. Mantarlı tavuklu patatesleri ekleyin. Sosu için, ketçap, mayonezli sos, bir kasık su, tuz ve karabiberi karıştırıp sıcak patates salatasının üzerine dökün.