



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SICAK PATATES VE BEZELYE SALATASI

500 gr patates
500 gr bezelye
1 ay bardağı doğranmış kereviz sapı
1 su bardağı maydanoz
Yarım ay bardağı tarhun
2 diş sarımsak
1 adet limon suyu
1 adet limon kabuğunun rendesi
1 yemek kaşığı tane hardal
1 yemek kaşığı kapari
4 adet taze soğan
Tuz
Karabiber
80 gr zeytinyağı

Tuzlu suda patatesleri 25-30 dakika yumuşayana kadar haşlayın.

Süzdüğünüz patates suyunu dökmeyip bezelyeleri ilave edin ve 2-3 dakika haşlayıp patateslerin yanına alın. Salata sosu için, mutfak robotunda maydanozu, tarhun ve sarımsağı çekin, zeytinyağı ekleyip limon suyunu ilave edin.

1-2 tur döndürdükten sonra kenara alın.

Patates ve bezelyeleri geniş bir kaba alıp, ince doğranmış taze soğanı, hardalı, kapariyi, kerevizi, limon kabuğu rendesini, tuzu ve karabiberi ekleyin.

Salata sosunu üzerine döküp ılık servis edin.