



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SİRKELİ PATATES SALATASI (ALMAN)

MALZEMELER

650 gr. Küçük Patates

300 ml. Et Suyu

Tuz

2 Demet Taze Soğan

1 Adet Yapraklarıyla Birlikte Kereviz

2 Adet Soğan

2 Yemek Kasığı Tane Hardal

50 gr Tereyağı

2 Yemek Kasığı Sirke

1 Adet Eksi Kırmızı Elma

3 Yemek Kasığı Limon Suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Patatesleri kabukları ile başlayın, soğuk suya tutun, sıcakken soyup ince ince dilimleyin. Et suyunu kaynatın, dilimlenmiş patatesleri içine koyup dağılmayacak şekilde karıştırın. Tuz koyup 15 dakika dinlendirin.

Taze soğanları ayıklayın, yeşil uçlarını bir kenara ayırıp beyaz kısımlarını küçük küçük kesin. Kerevizi incecik dilimleyin, 1 yemek kasığı limon suyu ile karıştırın. Yeşil yaprakları koparıp bir kenara koyun. Soğanları soyup çok ince kiyin. Karabiber değirmeninde 1 yemek kasığı tane hardalı öğütün.

Patatesleri susun içinden süzüp çıkarın. Sosu saklayın:

Tereyağını eritin, soğan, tane hardal ve çekilmiş hardalı 5 dakika yağda kavurun. Sirke ve et suyunu katın. Patateslerin üzerine döküp karıştırın. 15 dakika sosunu çekmesi için bekletin.

Bu arada elmayı kabuğuyla birlikte ince ince doğrayıp kalan limon suyu ile karıştırın. Elma, kereviz ve soğanları patates salatasına karıştırın. Kereviz yaprakları ve soğanın yeşil uçlarını üzerine serpip ilik servis yapın.