SODALI PATATES SALATASI

2 adet ince kıyılmış orta boy soğan
1 kg pişmiş patates
1/3 su bardağı sirke
1/3 su bardağı maden suyu
1 çay kaşığı şeker
1 yumurta çırpılmış
1/3 su bardağı ayçiçeği yağı
tuz
karabiber
doğranmış maydanoz
125 gram ufak ufak kesilmiş pastırma
3 adet dilimlenmiş katı yumurta

Soğanları patateslere katın. Sirke ile maden suyunu kaynatın. Şekeri ilave edin, sürekli karıştırarak yumurtanın üstüne dökün. Ayçiçeği yağını ekleyip, iyice karıştırın. Bunları patateslerin üstüne dökün. Bir tencereye koyup ısıtın. Tuz ve biber ekip, üzerini pastırma, maydanoz ve yumurta ile süsleyin.

© lezzetler.com tarif no:59429 • adı:Sodalı Patates Salatası • gönderen:lezzet kervanı • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:13