



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSİSLİ PATATES SALATASI

50 gram sosis
2 adet patates
1 adet havuç
3-4 adet kornişon turşu
1 çay bardağı haşlanmış bezelye
1 adet yumurta
1 adet limon
1.5 fincan zeytinyağı
1 demet maydanoz
Tarhun otu
Salatalık veya marul yaprakları
Tuz
Karabiber

Ön hazırlık olarak yumurtaları haşlayıp, aklarını yıpratmadan sarılarından ayıralım. Yumurta aklarını ince dilimler halinde doğrayalım. Haşlanmış patatesleri, havucu ve kornişon turşuyu tavla zarı iriliğinde doğrayalım. Sosisleri fındık iriliğinde doğrayalım. Maydanozu ince ince kıyalım. Tarhun otunu doğrayalım. Haşlanmış bezelyeleri de ilave ederek harmanlayalım. Yumurta sarılarını ayrı bir kaptaki zeytinyağı ve limon suyunu ilave edip kaştıralım. Hazırladığımız sosu salatanın üzerine döküp tuz ve karabiberini ayarlayalım. Bütün malzemeyi karıştırıp küçük marul yapraklarının içine doldurarak veya kabukları soyulup, yandan kesilerek içi oyulmuş salatalıklara doldurarak servis yapalım.