



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİNLİ PATATES SALATASI

3 adet büyük patates
2 adet yumurta (haşlanmış)
2 dal dereotu (ince kıyım)
2 dal roka (ince kıyım)
2 dal maydanoz (ince kıyım)
1 dal taze tarhun (ince kıyım)
1 dal taze biberiye
1 paket AYTAÇ ŞİP ŞAK DANA SALAM
1 adet orta boy kırmızı soğan (ince dilimlenmiş)
Birkaç adet kornişon (küp doğranmış)
1 tatlı kaşığı kapari
2 yemek kaşığı tahin
Tuz
taze çekilmiş karabiber
Sızma zeytinyağı

1 Yumurtaları tuzlu suda haşlayıp kabuklarını süzün.
2 Patateslerin kabuklarını soyduktan sonra dörde bölüp tuzlu suda haşlayın.
3 Patatesler haşlanırken taze otları ve soğanı karıştırın.
4 AYTAÇ ŞİP ŞAK DANA SALAM'ı jülyen doğrayın.
5 Derin bir kapta kornişon, AYTAÇ ŞİP ŞAK DANA SALAM, kapari, zeytinyağı ve tahin ile taze ot karışımını harmanlayın.
6 Patatesler haşlandıktan sonra iyice süzüp bu karışımın üzerine alın, tuz ve karabiber ekleyerek karıştırın.
7 En son yumurtaları 8'e bölün ve karışıma ekleyin.
8 Fazla bekletmeden servis edin.

