



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## TAVUKLU VE SOSİSLİ PATATES SALATASI

### Kullanılan Malzemeler:

750 gr. patates  
Yarım demet ince kıyılmış taze soğan  
Yarım demet ince kıyılmış maydanoz  
1 adet kuru soğan  
2 çorba kaşığı sıvıyağ  
1 adet Keskinöğlü tavuk göğsü  
5 adet Keskinöğlü sosis  
Tuz, karabiber, kuru maydanoz  
Sos için:  
3 çorba kaşığı maydanoz  
1 çorba kaşığı Dijon hardalı  
Yarım su bardağı zeytinyağı

### Hazırlama Şekli:

Patatesleri ve tavuk göğsünü ayrı bir tencerede haşlayın. Patateslerin kabuğunu soyduktan sonra tavuk göğsü ile birlikte orta büyüklükte küpler şeklinde doğrayın. Sosisleri 1-2 dakika haşlayın ve onları da halka şeklinde dilimleyin. Teflon bir tavaya 2 çorba kaşığı sıvıyağı koyup kızdırın. Kızan yağın içine yemeklik kesilmiş soğanları atıp pembeleşinceye kadar soteleyin. İçine sosisleri de ekleyip 1-2 dakika daha kızartın. Tüm malzemeyi geniş bir salata kasesinde harmanlayın.

Sos için 3 çorba kaşığı mayonezi, 1 çorba kaşığı Dijon hardalını ve yarım su bardağı zeytinyağını bir kaptaki karıştırın. Hazırladığınız sosu salata malzemelerinin üzerine ekleyin. Tuz ve karabiberini de ilave ettikten sonra iyice karıştırın. En son olarak üzerine kurutulmuş maydanoz yapraklarını serpip servis yapın.

[ML® Sosisli Patates için tıklayın](#)