



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TON BALIKLI PATATES SALATASI

- 8 adet patates
- 2 adet havuç
- 1 çay bardağı bezelye
- 5 çorba kaşığı ton balığı
- 2 adet haşlanmış yumurta
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- Yarım demet maydanoz
- 1 çay kaşığı pul biber
- 3 çorba kaşığı limon suyu
- 3 çorba kaşığı maydanoz
- Yarım çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı nar ekşisi
- 2 yemek kaşığı mayonez

Patates, bezelye ve havucu yumuşayana kadar ayrı tencereelerde haşlayarak süzdürün.

Patatesleri soyun ve küp küp doğrayın.

Bir tencereye 2 yemek kaşığı yağ koyup kızdırın.

Bezelye, patates ve havuçları yağa ekleyin ve 4-5 dakika kadar kavurun.

Ocaktan aldıktan sonra elimizdeki maydanozların yarısını, çok küçük kesmemek şartı ile kesin ve haşlanmış karışıma katın.

Mutfak robotuna ton balığını, haşlanmış yumurtaları, pul biberi, kalan maydanozu, limon suyunu, tuzu, mayonezi ve nar ekşisini koyun, karıştırarak sos yapın.

Haşladığımız ve kavurduğumuz sebze karışımına, mutfak robotunda hazırladığımız harcı katın ve karıştırın.

