



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TOP PATATES SALATASI

4 adet orta boy patates
2 adet orta boy havuç
Dereotu
1 limon suyu
Zeytinyağı
Tuz
Üzeri için;
Süzme yoğurt
Kuru nane
Pul biber

Patatesleri soyup dilimledikten sonra haşlayın. Rendelediğiniz havuçları az miktarda sıvı yağ ile yumuşayana kadar kavurmanız yeterli. Havuçları soğumaya aldıktan sonra, haşlanmış patatesleri süzün ve ezin. Havuç, patates, ince kıyılmış dereotu, limon suyu, zeytinyağı ve tuzunu ilave ederek iyice karıştırın. Ceviz büyüklüğünde toplar yaptıktan sonra üzerlerine baş parmağınızda hafifçe bastırın ve çukurlara süzme yoğurt koyun. Top patates salatasını nane ve pul biber ile süsleyin.