



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TURŞULU PATATES SALATASI

1 kase taze fasulye turşusu
1 kase biber turşusu
3 patates
1 soğan
4 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz
Pulbiber

Patatesleri soyup küçük küpler halinde doğrayın ve tuzlu suda haşlayın. Süzüp soğumaya bırakın. Soğanı soyup piyazlık doğrayın.

Turşuları küçük küçük doğrayın. Zeytinyağını tavada ısıtıp turşuları ilave ederek 7-8 dakika kavurun. Patatesleri ve soğanı ekleyip birkaç dakika daha kavurun. Soğumaya bırakın.

Salatayı servis tabağına alın. Üzerine pulbiber serpip soğuk olarak servis yapın.

Not: Bu salataya değişik bir lezzet kazandırmak için mayonez, kıyılmış salam ve mısır taneleri ilave edin. Harmanlayıp üzerini kıyılmış dereotu ile süsleyin.

[ML® Turşulu Salata \(görsel\)](#)