



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜÇ KATLI PATATES SALATASI

5 Adet Haşlanmış Patates
3 Adet Havuç
7 Adet Kornişon Turşu
1 Adet Limon
2 Adet Pırasa
1 Kase Yoğurt
Karabiber
Sıvı Yağ
Tereyağı
Tuz

Patatesleri kabuklarıyla birlikte haşladıktan sonra soğumaya bırakıyoruz. Havuçları soyup rendenin iri yerinden rendeliyoruz. Tavanın içerisine az sıvı yağ koyduktan sonra havuçları orta hararetli ateşte 5 dk. kavuruyoruz. Tavayı ocaktan alıp soğumaya bırakıyoruz. Pırasalarımızı uzunlamasına ortadan ikiye kesip tahta üzerinde ince olarak doğruyoruz. Az sıvı yağda pırasaları 5 dk. kavuruyoruz. Sebzeler kavrulurken tuz ve karabiberini eklemeyi unutmuyoruz. Daha sonra haşlanmış olan patatesleri karıştırma kabına iri yerinden rendeliyoruz. Tuz, karabiber, zeytinyağı, limon suyunu koyup iyice harmanlıyoruz. Salatamızı servis edeceğimiz tabağın içerisine altı ve üstü açık olan pasta çemberini koyuyoruz. İlk olarak patates-li harcımızı çemberin içerisine alıp kaşıkla düzleştirip bastırıyoruz. Üzerine havuçlu harcımızı döküp yayıyoruz. Son kat olarak pişirdiğimiz pırasaları döküp yayıyoruz, ince kıyılmış kornişon turşuları serpiyoruz. Bir kâsede yoğurdumuzu çırpıyoruz. İteğe bağlı olarak ezilmiş sarımsak da ekleyebilirsiniz. Susuz yerinden aldığımız yoğurdu çırpıttıktan sonra salatanın üzerine döküyoruz. Böyle bir çemberiniz yoksa üzülmezin. Kek kalıbını yağlayıp sırayla pırasayı, havucu, patatesi koyup ters çevirip aynı şekilde süs salatası yapabilirsiniz.

