



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÜÇ SOSLU PATATESLER

Fasulyeli sos:

3 adet yumurta  
150 gr. yeşil fasulye  
100 gr. salatalık turşusu  
3-4 dal taze kekik  
150 gr. mayonez  
100 gr. yoğurt  
10 gr. hardal  
10 ml. limon suyu  
Tuz

Biber

Yeşillik sosu:

400 gr. süzme yoğurt  
1 adet salatalık turşusu  
1/2 demet Akdeniz yeşilliği  
60 ml. süt  
10 ml. limon suyu  
Tuz

Biber

Soğanlı sos:

350 gr. soğan  
100 gr. tereyağı  
50 gr. taze zencefil  
4 adet taze soğan

Haşlanmış patates:

2 kg. taze patates

Kimyon

Deniz tuzu

Fasulyeli sos: Yumurtaları kaynar suda 10 dakika haşlayıp, soğuk sudan geçirin ve kabuklarını soyun. Ardından orta incelikte kıyın. Fasulyeleri temizleyip ince doğrayın ve tuzlu suda 4 dakika haşlayın. Soğuk sudan geçirip süzün. Salatalık turşusunu ufak küp doğrayın. Kekik yapraklarını saplarından kopartıp ince kıyın. Mayonezi yoğurt, hardal ve limon suyu ile karıştırın. Yumurta, fasulye, turşu ve kekiği ilave edip tuz ve biber ekin. Yeşillik sosu: Salatalık turşusunu boylamasına ikiye bölün ve ufak küp doğrayın. Akdeniz yeşilliklerinin yapraklarını saplarından kopartıp iri kıyın, sütle birlikte blender'da püre haline getirin. Süzme yoğurdu yeşil püre, limon suyu, tuz ve karabiber ile iyice karıştırın. Doğradığınız salatalık turşularını ilave edin ve buzdolabına koyun. Soğanlı tereyağı: Soğanları ince halka doğrayın. Tereyağını küçük bir tencerede kızdırın, soğanları ilave edin ve orta ateşte sık karıştırarak altın rengini alıncaya kadar pişirin. Zencefilin kabuklarını soyun ve rendenin ince tarafından geçirin. Taze soğanları ayıklayın, beyaz ve açık yeşil kısımlarını çapraz doğrayın. Pişme süresinin bitimine 5 dakika kala zencefil ve taze soğanı ilave edin ve tuzla tatlandırın. Bu arada patatesleri iyice yıkayıp tencereye alın, üstünü örtecek su doldurun. Kimyon ve deniz tuzu katın. Kapağı kapalı olarak 20-25 dakika haşlayın. Patatesleri süzüp soslarla birliklikte servis yapın.