



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VİNEGRET SOSLU PATATES SALATASI

250 gram patates
1 çorba kaşığı ince kıyılmış taze soğan
1 çorba kaşığı ince kıyılmış maydanoz
Sos için:
2 çorba kaşığı sirke
4 çorba kaşığı sıvıyağ
Tuz
Taze çekilmiş karabiber

Patatesleri yıkayın. Tencereye koyun. Üzerine birkaç parmak aşacak kadar su ilave edin. Biraz tuz koyun. Orta ateşte yaklaşık 20 dakika, patatesler yumuşayınca kadar haşlayın. Bu sürenin sonunda üzerinden soğuk su geçirerek soğutun. Patatesler ılıkken kabuklarını soyun. Kalın dilimler halinde doğrayın. Büyük dilimleri tekrar ikiye kesin.

Sos için, küçük bir kapta sirke, tuz ve biberi tuz eriyip kayboluncaya kadar çırpın. Çırpıma devam ederek yağ ilave edin. Ilık haldeki patatesten servis kâsesine aktarın. Üzerine hazırladığınız Vinegret sosu dökün. Taze soğan ve maydanozla süsleyip servis yapın.

