



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAZ PATATES SALATASI

<http://www.hurriyet.com.tr>

5 adet orta boy patates
1 adet kuru soğan
2-3 adet yeşil soğan
Yarım demet maydanoz
1 yumurta
1 çorba kaşığı sirke
1 adet limonun suyu
2 diş sarımsak
1 tutam roka
1 kahve fincanı zeytinyağı
Tuz
Toz karabiber
Kırmızı biber

Patatesleri soyun, iri küpler halinde doğrayın. Orta boy bir tencerede üzerini geçecek kadar soğuk su ile ocağa koyun. Su kaynadıktan sonra 15 dakika kadar daha pişirin sonra suyunu süzün. Patatesler haşlanırken sosu ve diğer malzemeleri hazırlayın. Soğanı yarım ay şeklinde doğrayın. Acısının çıkması için üzerine tuz koyarak ovun, yıkayın ve süzün. Yeşil soğan, roka, sarımsak ve maydanozu ince ince doğrayın. Sirke, limon suyu, tuz, karabiber, kırmızıbiber ve 1 çığ yumurta da ilave edin. Hafifçe çatala çırpın. Bu karışıma zeytinyağını yavaş yavaş çırpıma devam ederek ekleyin. Patatesler haşlanıp suyu süzülür süzülmez çok sıcakken bu karışımı patateslerin üzerine dökün ve karıştırın. Tencerenin kapağını kapatarak bir süre bekletin. Doğradığınız diğer malzemeleri de katın. Soğuduktan sonra servis tabağına alın, üzerini arzuya göre süsleyin.

