



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YERELMALI PATATES SALATASI

500 gr. yerelması
500 gr. patates
1 demet kereviz yaprağı
1 çorba kaşığı un
8 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı üzüm sirkesi
Yeterince tuz, biber

YAPILIŞI:

Önce salatanın suyunu, zeytinyağı, sirke, tuz, biberi çatalla çırparak hazırlayın. Patatesleri kaynar tuzlu suda haşlayıp, kabuklarını soyun. Halka halka dilimleyin. Daha sıcakken üzerine salatanın suyunu döküp karıştırın. Yerelmalarının kabuklarını soyup 1 çorba kaşığı un kattığınız kaynar suda 20 dakika haşlayıp, küçük küçük doğrayın. Patateslere karıştırıp, harmanlayın. Kereviz yapraklarının yeşil kart yapraklarını kesip atın. Özellikle yaprakların damarlarını küçük küçük doğrayıp yerelma-larına katıp, karıştırın. Tuzunu biberini kontrol edip ılık olarak ikram edin.