



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YEŞİL ZEYTİN KAPLAMALI PATATES

- 1 kg patates
- 1/2 kg kırmızı biberli dolgulu yeşil zeytin
- 1/2 demet maydanoz
- 1/2 demet dereotu
- 4-5 dal yeşil soğan
- 1/2 adet limon suyu
- 4-5 yemek kaşığı kaşığı mayonez
- 3 yemek kaşığı tereyağı

Öncelikle patateslerimizi haşlayalım ve bir çatal yardımı ile tereyağını ilave ederek yedirene kadar iyice ezelim. Dereotu, maydanoz ve yeşil soğanı bir güzel yıkadıktan sonra, ince ince kıyarak patateslerimize katalım. Biberli yeşil zeytin hariç tüm malzemeyi de patateslerin üzerine dökerek bir güzel karıştıralım. Biberli zeytinlerimizi enine halkalar şeklinde keselim. Salatamızı içine yerleştireceğimiz kalıbımızın içini (ben yuvarlak kalıp kullandım, dikdörtgen bir kalıpta olabilir. Hatta ben bir keresinde dikdörtgen kek kalıbı kullanmışım. O da hoş duruyor.) streç folyo ile kaplayalım. Halka şeklinde dilimlemiş olduğumuz zeytinlerimizi sanki duvar örüyormuşçasına kalıbımızın içine sıra sıra ve yan yana dizelim. Zeytinleri dizerken kalıbımızın en altından başlırsak yan duvarları yaparken daha rahat çalışırız. Ayrıca yan çeperleri yaparken zorlandığınızda (zeytinler düşebilir) patates salatısından parçalar alarak en alttan yerleştirmeye başlayabilirsiniz. Bu şekilde yaptığınızda patatesler düşmeye çalışan zeytinleri engelleyecektir. Bu şekilde kalıbımızın tüm kenarlarını zeytinle kaplayıp, patatesleride kalıba doldurduktan sonra üstünü düzelterek buzdolabına kaldırıyoruz. En az iki saat buzdolabında beklettiğimiz patatesleri servis tabağına dikkatli bir şekilde ters çevirip yerleştiriyoruz.(Servis tabağını kalıbın üstüne örterek ters tabağı ve kalıbı beraberce ters çevirirseniz çok kolaylıkla ve bozulmadan çıkar) Streç folyoyu da dikkatli bir şekilde çıkardıktan sonra salatamız servise hazırdır.

