



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİLLİKLİ ELMALI TAZE PATATES SALATASI (FRANSA)

1 iri tatlı elma
1 çorba kaşığı limon suyu (taze sıkılmış)
500 g taze patates (yıkayıp kazındıktan sonra, 2 cm boyutlarında küp biçiminde kesilmiş)
1/2 tatlı kaşığı tuz
1 çorba kaşığı sirke
1 1/2 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
1 arpacık soğanı (ince doğranmış)
250 g ıspanak (ya da pazı; ayıklanıp yıkanmış ve yaprakları iri doğranmış)
1/2 su bardağı süt
bir tutam taze çekilmiş karabiber

Elmayı soyup, 4'e bölerek, çekirdekli bölümlerini çıkarın. Sonra her parçayı 2 cm kalınlığında parçalara ayırıp, bir kâsede limon suyuyla karıştırarak, bir kenara bırakın.

Bir tencereye 1/2 litre (yaklaşık 2 su bardağı) su koyup, patatesleri ve tuzu ekleyerek, tencereyi harlı ateşe oturtun ve bir taşım kaynatın. Kaynayınca ateşi kısıp, patatesleri 10 dakika kısık ateşte pişirin. Sonra kâsedeki elmaları ekleyip, karışımı içinde 2 çorba kaşığı sıvı kalıncaya kadar (yaklaşık 10 dakika), ara sıra karıştırarak pişirin. Tencereyi ateşten alıp, bir kenara bırakın.

Sirke ile zeytinyağının 1/2 çorba kaşığını küçük bir kâsede karıştırıp sıcak patates - elma karışımının üstüne dökün.

Kalan zeytinyağını kalın dipli bir tavaya koyup, orta ateşe oturtun. Yağ kaynayınca, arpacık soğanlarını koyup, karıştırarak 1 dakika pişirin. Sonra ıspanak (ya da pazı) yapraklarını katıp, iyice yumuşayınca kadar (yaklaşık 3 dakika) pişirin. Sütü ekleyip, karışımı tavanın içindeki sıvı bütünüyle buharlaşıp uçana kadar (8-10 dakika) pişirin.

Tencereyi ateşten alıp, içindeki sebzeli karışımı patates - elma karışımının bulunduğu kâseye boşaltın.

Karabiberi serpip, karıştırdıktan sonra, kâseyi buzdolabına kaldırın ve 45 dakika soğutun. Sonra buzdolabından alıp, salatayı iyice karıştırdıktan sonra, servis yapın.