



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU PATATES SALATASI

- 5 adet patates
- 2 adet havuç
- 3 adet pancar
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- Yarım demet maydanoz
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- Yarım limon
- Karabiber
- Pul biber
- Zeytinyağı
- Tuz
- 1 kase yoğurt
- Mayonez
- 2 diş sarımsak

Patatesleri ve pancarları haşlamakla başlayın. Haşladığınız patateslerin kabuklarını soyun ve derin bir tencere de güzelce ezin. Tereyağını da tencereye ekleyip karıştırın. Tencereyi soğuması için bir kenara alın. Bu sırada havuçları ve pancarları rendeleyin. Küçük bir tencereye sıvı yağı ekleyin ve havuçları içine atıp güzelce soteleyin. Maydanozları kıyın ve patateslerin içine ilave edin. Limon, tuz, pul biber, karabiber ve zeytinyağını da ekleyip karıştırın ve kenara alın. Sarımsakları ezip yoğurt ve mayonezle karıştırın. Pancarları ve havuçları yoğurda ekleyip iyice harmanlayın. Kullanacağınız kalıbın ya da kaseinin tabanını streç filmle güzelce kaplayın. Pancarlı karışımı kabın tabanına güzelce yayın. Üzerine de maydanozlu patates püresini ekleyin. Buzdolabına kaldırıp bir süre soğuması ve sertleşmesi için bekleyin. Çıkarıp kaseyi geniş bir servis tabağına ters çevirin. Dilimleyerek servis yapın.

