



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU PATATES SALATASI

6 adet büyük boy patates
1 çorba kaşığı nane
1 çorba kaşığı karabiber
1 çorba kaşığı tuz
1 fincan sıvı yağ
2 adet havuç
1 demet maydanoz
1 demet dereotu
1 demet yeşil soğan
Yarım kâse mayonez
Yarım kâse yoğurt

Patatesleri soyup haşladıktan sonra püre kıvamında ezin. Büyük, orta ve küçük parçalar halinde üçe ayırın. Sos:Kimyon, nane, karabiber, tuz ve yağı bir kâsede iyice karıştırın. En küçük parçayı sosa batırıp, çukurca bir kaba naylon serin. Bu parçayı kabın içine bastırın. Orta boy parçaya havuçları rendeleyip haşlayın ve karıştırın. Bunu da sosa batırıp 1. parçanın üzerine bastırın. Büyük boy parçaya maydanoz, dereotu ve yeşil soğanı doğrayıp karıştırın ve yine sosa bulayın. Çukur tabağın en üstüne bastırıp sıkıştırın. Tabağı ters çevirip, salatayı çıkarın. Üzerini mayonez ve yoğurt ile sıvayın.

[ML® Tavuklu Patates Salatası için tıklayın](#)