



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU PATATES SALATASI

1 limon
patates
maydanoz
taze soğan
zeytinyağ
pul biber
nane
tuz

Patateslerin kabuğunu soyup, az suda altı kısık ve ağzı kapalı olarak iyice yumuşayana kadar haşlayın. Soğuyunca elinizle ya da çatal yardımıyla iyice ezin (blenderda güzel olmuyor). İçine çok az sıvı yağ ve limon suyunu ilave edin, karıştırın. Maydanoz ve yeşil soğanları (bunlar çok fazla ya da az olmasın, orta) ince ince kıyın, patateslere karıştırın. Cevizden biraz büyük topar yapın. Üstüne içine bir çorba kaşığı mayonez karıştırılmış yoğurt dökün. Pul biber ve nane ile süsleyin.

[ML® Patates Salatası için tıklayın](#)