



YOĞURTLU ZERDEÇALLI PATATES SALATASI

<https://www.elele.com.tr>

450 g patates
2 adet yumurta
1 adet bebek turp
2 kaşık ince kıyılmış salatalık turşusu
2 kaşık ince kıyılmış dereotu
100 g yoğurt
50 g tahin
2 kaşık zeytinyağı
2 kaşık dijon hardal
1 çorba kaşığı zerdeçal

Patates ve yumurtaları haşlayın, soyun ve soğumaya bırakın. Patatesleri küp küp doğrayın, geniş bir kaptaki ince dilimlenmiş turp, turşu, dereotu ile karıştırın. Aynı bir kaptaki yoğurt, tahin, zeytinyağı, hardal ve zerdeçalı çırpın. Patateslerin üzerine döküp karıştırın. Haşlanmış yumurtaları doğrayıp ilave edin.

