



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTALI PATATES SALATASI

6 adet patates
3 adet top haşlanmış yumurta
1,5 yemek kaşığı sirke
3 dolu yemek kaşığı mayonez
2-3 tatlı kaşığı hardal
1 adet kırmızı soğan
1 adet kırmızı biber
2 yemek kaşığı maydanoz kıyılmış
Tuz
Pul biber

Patateslerin kabuklarını soyup küp küp kesin.
Kaynatmış olduğunuz tuzlu suda haşlayın.
Sonra patatesleri bir geniş kap için de sirke ile karıştırın.
Yumurtaları rendeleyip patatesler ile karıştırın.
Mayonez ile hardalı güzelce çirpin.
1 adet soğan ve kırmızı biberi yemeklik doğrayın.
Patateslerle soğan ve biberleri ekleyin.
Bir kase minik minik kesilmiş turşuyu koyun.
Hepsini güzelce elinize eldiven geçirip harmanlayın.
Maydanozları da ekleyip karıştırın.
Baharatları serpin.
Servis tabağında şekil verin.

