



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTALI PATATES SALATASI

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

4 adet büyük boy patates
4 adet yumurta
1/2 su bardağı mayonez
2 yemek kaşığı süzme yoğurt
1 yemek kaşığı hardal
1 yemek kaşığı sirke
1/2 çay kaşığı tuz
1/4 çay kaşığı karabiber
3 yeşil soğan, ince dilimlenmiş
1/4 su bardağı maydanoz, ince kıyılmış

Patatesleri bir tencerede tamamen yumuşayana kadar haşlayın. Yumuşadıktan sonra soğuk su altında soyun ve küp şeklinde doğrayın.

Yumurtaları ayrı bir tencerede haşlayın. Haşlanan yumurtaları soğuk su altında soyun ve doğrayın.

Büyük bir salata kabında haşlanmış ve doğranmış patatesleri ve yumurtaları bir araya getirin.

Mayonez, süzme yoğurt, hardal, sirke (varsa), tuz ve karabiberi ekleyin. Tüm malzemeler iyice karışana kadar spatula veya kaşık yardımıyla karıştırın.

İnce dilimlenmiş yeşil soğan ve ince kıyılmış maydanozu ekleyin. Karışımı tekrar karıştırın.

