



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTALI PATATES SALATASI

Malzemesi

5 orta boy patates

1 baş küçük kuru soğan, ya da 4 adet taze soğan

1 2 katı pişmiş yumurta

5-6 dal maydanoz

3/4 çay bardağı zeytinyağı

2 çorba kaşığı limon, ya da sirke

Tuz

Karabiber

Patatesleri yıkadıktan sonra haşlayın, ılınınca kabuklarını soyun ve yarım daire biçiminde dilimleyip, salata tabağına yerleştirin. Salata sosunu hazırlayarak, incecik kıyılmış soğan ve maydanozu sosa karıştırın. Sosu patates dilimleri üzerine boşaltın ve hafifçe karıştırın.

Katı pişmiş yumurtaları uzunlamasına dörde ya da altıya kesip dilimleyerek, salatanın üzerine yerleştirin. İsterseniz zeytin taneleriyle süsleyip servis yapın.

Not: Sosun ölçüsünü patatesin emme özelliğini göz önünde bulundurarak çoğaltabilirsiniz. Ayrıca salataya yeşillikli sos yerine; yarım su bardağı et suyu içinde yarım kahve kaşığı toz hardal, yarım çay bardağı ısıtılmış sirke ve bir çay bardağı zeytinyağını çarparak koyabilirsiniz. Salatayı hafifçe altüst ederek servis yapabilirsiniz. Bu tür sosa zeytinyağı yerine 1 çay bardağı mayonez de katılabilir. Patates salataları soğutulmadan ılık servis yapılmalıdır.

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