

Çubuk Turşulu Patates Salatası

Toplam 24 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~166 kcal

Açılış 4/10

Ankara usulü Çubuk turşulu patates salatası haşlanmış patatesi diri turşu ve dereotuyla buluşturarak ekşi, ferah ve sofraya renk veren bir salata yapar.

Malzemeler

- 4 adet Patates
- 1 su bardağı Çubuk turşusu
- 0.3 demet Dereotu
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Kesme tahtasına servis tabağına hazırlanmış malzeme bekleyip kararmasını.
2. Patatesleri 12 dakika haşlayın turşulu sosla karıştırarak dağlayın.
3. Turşuyu ince doğrayın patates lokmalarıyla dengeli dağılsın.
4. Malzemeleri sosla karıştırın patatesler ezilmesin diye spatula kullanın.
5. Son tuz ve asit dengesini kontrol edin, beklerse su salmasını.
6. Soslandıktan sonra bekletmeden servis edin, çitlenmeye bozulmasını.

PÜF NOKTASI

Patatesi hafif 111kcal soğuklamak aromasını içine işlemesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Patates salatasını servis verin, üstüne dereotu serperek servis edin.