

Patates Salatası

Toplam 35 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

5 kişilik

Kolay

~230 kcal

Açılış 4/10

Haşlanmış patates, taze soğan ve limonlu zeytinyağı sosuyla hazırlanan klasik salata.

Malzemeler

- 5 adet Patates
- 4 dal Taze soğan
- 0.5 demet Maydanoz
- 3 yemek kaşığı Limon suyu
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı Sumak
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Patatesleri yumuşayana kadar 18-20 dakika haşlayın taneler ezilmesin diye süzme aşamasını tamamlayın.
2. Patates patateslerini 11 dilim halinde soyup 2 cm kesin, nişasta sosu daha iyi tutsun.
3. Patates sosu için zeytinyağı limon suyu ve tuzla çırpın patates tadı için çıksın.
4. Ana malzemeleri sosla 1 dakika ezmeden harmanlayın parçalar dağılsın.
5. 10 dakika dinlendirip oda sıcaklığında servis edin.

PÜF NOKTASI

Patatesleri sıcakken soslayın limon ve zeytinyağı daha iyi çeker.

SERVIS ÖNERİSİ

Çay saati veya köfte yanında servis edin.