

Bolu Patatesli Keş Salatası

Toplam 26 dk

Hazırlanma 12 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Kolay

~198 kcal

Açılış 4/10

Bolu patatesli keş salatası haşlanmış patatesi keş peyniri ve otlarla buluşturarak tok ve ferah bir yayla salatası yapar.

Malzemeler

- 4 adet Patates
- 100 gr Keş peyniri
- 0.3 demet Dereotu
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.3 çay kaşığı Karabiber
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Patatesleri 18 dakika haşlayıp 2 cm küp doğrayıp taneler ezilmesin diye süzme aşamasını tamamlayın.
2. Bolu Patatesli Keş patateslerini 111 halde soyup 2 cm kesin, nişasta sosu daha iyi tutsun.
3. Bolu Patatesli Keş sosu için zeytinyağı limon suyu ve tuzla çirp patates tadı için çirpsin.
4. Ana malzemeleri sosla 1 dakika ezmeden harmanlayıp parçalar dağılmasın.
5. Bolu Patatesli Keş sosunu iki kaşık ekleyip tadın bakın tuz ve ekşiliği patates dokusuna göre ayarlayın.
6. 10 dakika dinlendirip oda sıcaklığında servis edin.

PÜF NOKTASI

Patatesi 111 kullanmak keşin daha iyi yayılmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Salatayın üzerine keş serperek ceviz ekleyin.

Alerjenler

Süt