

Turşulu Patates Salata

Toplam 23 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~118 kcal

Açılış 3/10

Sinop usulü turşulu patates salata, haşlanmış patatesi kornişon turşu ve dereotuyla buluşturarak ekşimsi, ferah ve mezelik bir salata çıkarır.

Malzemeler

- 3 adet Patates
- 6 adet Kornişon turşu
- 0.3 demet Dereotu
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Turşulu Patates patatesini 12 dakika haşlayın taneler ezilmesin diye süzün.
2. Turşulu Patates patateslerini 111 halde soyup 2 cm kesin, nişasta sosu daha iyi tutsun.
3. Turşulu Patates sosu için zeytinyağı limon suyu ve tuzla çirp1 patates tadıne çirps1n.
4. Ana malzemeleri sosla 1 dakika ezmeden harmanlayın parçalar dağılmasın.
5. Turşulu Patates sosunu iki kaşıkleyip tadın bakın tuz ve ekşiliği patates dokusuna göre ayarlayın.
6. 10 dakika dinlendirip oda sıcaklığında servis edin.

PÜF NOKTASI

Patatesi soğutup doğramak salatada dağılmasın ve tadı kaybolmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Turşulu patates salatasını küçük kasede sunup kornişon ve dereotunu üstte bırakın.