

# Bodrum Zeytin Ezmeli Patates Salata

Toplam 25 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Kolay

~156 kcal

Açılış 4/10

Bodrum zeytin ezme patates salata, patatesi zeytin ezmesi ve limonla birleştirerek kış baharlar için ideal ve tuzlu bir yaz tabağıdır.

## Malzemeler

- 4 adet Patates
- 2 yemek kaşığı Zeytin ezmesi
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 0.3 demet Maydanoz
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Patatesleri 15 dakika haşlayıp küp doğrayın taneler ezilmesin diye süzme aşamasını tamamlayın.
2. Bodrum Zeytin Ezmeli Patates patateslerini 111 halde soyup 2 cm kesin, nişasta sosu daha iyi tutsun.
3. Bodrum Zeytin Ezmeli Patates sosu için zeytinyağı limon suyu ve tuzla çirp patates tadıne çiksın.
4. Ana malzemeleri sosla 1 dakika ezmeden harmanlayın parçalar dağılmasın.
5. 10 dakika dinlendirip oda sıcaklığında servis edin.

### PÜF NOKTASI

Patatesleri 111 kesmek zeytin ezmesinin daha dengeli yayılmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Zeytin ezme patates salatasını 1 tabakta yayın maydanozu ve zeytinyağını üstte bırakın.