Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

PAPATYA SALATASI



6 adet orta boy patates
Yarım limon
3 çorba kaşığı zeytinyağı
Yarım tatlı kaşığı kimyon
Yarım tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
1 çay bardağı konserve bezelye
1 çay bardağı konserve mısır
1 adet havuç
2 çorba kaşığı mayonez
Yarım tatlı kaşığı tuz
Süslemek için:
2 adet yumurta
10-15 dal maydanoz

Patates ve havuç kabuklu olarak beraber haşlanır. Daha sonra sıcakken soyulur.
Patatesler kabaca doğranır, çukur bir kaba konur. Üzerine zeytinyağı, limon suyu, kimyon ve tuz eklenir. Püre aletiyle ezerek püre haline getirilir.
Püre 7 eşit parçaya ayrılır. Her parça top şeklinde yuvarlanır.
Düz servis tabağının ortasına ilk top konur. Etrafına 6 adet patates püresi topu çiçek şeklinde konur.
Daha sonra ıslak bir çorba kaşığının tersiyle topların ortası çukurlaştırılır.
Diğer tarafta havuç tavla zarı şeklinde doğranır. Üzerine bezelye, mısır , tuz ve mayonez eklenir karıştırılır.
Elde edilen karışım patates püresi toplarının ortalarına paylaştırılır.
Katı haşlanmış yumurtaların sarıları çıkarılır ve kıyılır. Topların üzerine serpilir.
Kalan beyaz kısımları boylamsına birkaç parçaya kesilir. Patates toplarının arasına yerleştirilir.
Son olarak kıyılmış maydanoz salatanın uç kısımlarında kalan boşluklara tutam şeklinde bırakılır.

Not: Papatya salatasının püre kısmı sütle ezerek de hazırlanabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1468 | Adı: Papatya Salatası | İndirme tarihi: 19.03.2024 - 11:36