



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Ilık Hardallı Patates Salatası



Süre: 40 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 25 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Patatesleri kabuklarıyla haşlayıp sıcakken sosluyoruz; ılık patates sosu daha iyi çeker. Tane hardal hafif dokulu bir görünüm verir.

Malzemeler:

- 700 g küçük patates
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı tane hardal
- 1 yemek kaşığı elma sirkesi
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- 2 dal taze soğan
- 2 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz
- 1 yemek kaşığı kapari (isteğe bağlı)
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** İçerir: hardal.

Ön Hazırlık:

Eşit boy patatesler aynı sürede pişer.

Yapılışı:

1. Patatesleri haşlayın:

- Yıkanmış patatesleri soğuk tuzlu suya koyun. Kaynadıktan sonra 18-22 dakika, bıçak kolay girene dek haşlayın.
- Süzüp 5 dakika ılın, sonra lokmalık büyüklükte kesin.

2. Sosu çırpın:

- Zeytinyağı, hardal, sirke, limon, tuz ve karabiberi küçük kasede çırpın.
- Ilık patateslere sosu döküp nazikçe karıştırın.



3. Yeşillikleri ekleyin:

- Taze soğan, maydanoz ve kapariyi ekleyin. Tuz ve limonu kontrol edip ılık servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Patates yumuşak ama karıştırırken dağılmamalıdır.

Saklama:

Kapalı kapta buzdolabında 2 güne kadar saklayın; servis öncesi 15 dakika oda sıcaklığına alın.

Kiraz'ın
Mutfağı