

Havuculu Patates Salatasi

Malzemeler

5 adet patates

3 adet havuc

2 dis sarimsak

Bir kac dal maydanoz

Bir kase yogurt

1 yemek kasigi mayonez

2 yemek kasigi zeytinyagi

Yarim limon

Pul biber, tuz

Yapilisi

Patatesleri haslayin. Sicakken pure kivaminda olacak sekilde ezin. Iki yemek kasigi zeytinyagi, yarim limon suyu, birkac dal maydanoz, iki dis ezilmis sarimsagi icine koyup iyice yedin. Uc havucu rendeleyip, az yagla pul biber ve tuz ekleyip tavada soteleyin. Yogurdu, tuz ve mayonezle karistirin. Hazirladiginiz patatesleri tepsiye yayin. Ustune yogurtlu harctan surun. En ustte de sotelediginiz havuclari yayin. Birkac saat dolapta bekletip dilimleyip servis yapin. Afiyet olsun.