

Pratik Patates Pastasi

Malzemeler

7-8 adet orta boy patates
10-15 dal kadar maydanoz
1 cay kasigi karabiber
2 cay kasigi tuz
3 yemek kasigi zeytinyagi
Lahana harci icin:
4'te 1 kirmizi lahana
2 yemek kasigi sirke
Yarim limon
1 cay kasigi tuz
1 cay bardagi su
3 yemek kasigi yogurt
1 yemek kasigi mayonez
1 dis sarimsak

Yapilisi

Oncelikle kirmizi lahanayi robottan gecirdikten sonra yarim saat 2 yemek kasigi sirke, yarim limon suyu ve 1 cay kasigi tuzla karistirilmis 1 cay bardagi suda en az yarim saat bekletelim. Kirmizi lahanalari bu sudan suzup yogurt, sarimsak rendesi ve mayonezle iyice karistiralim.Patatesleri hasladiktan sonra rendeleyip, ince dogranmis maydanoz, tuz, zeytinyagi ve karabiberle iyice karistiralim.Borcam tepsiye Once patatesli harci ,ardindan lahanali harci yayalim.En az 2 saat buzdolabinda bekletip,mayonezle susleyip, dilimleyerek servis edelim.
AFIYET OLSUN :)