



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

## PAPATYA SALATASI



6 adet orta boy patates  
Yarım limon  
3 orba kaşığı zeytinyağı  
Yarım tatlı kaşığı kimyon  
Yarım tatlı kaşığı tuz  
zeri için:  
1 ay bardađı konserve bezelye  
1 ay bardağı konserve mısır  
1 adet havuç  
2 orba 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. zerine zeytinyağı, limon suyu, kimyon ve tuz eklenir. Pre aletiyle ezerek pre haline getirilir.
- # Pre 7 eşıit parçaya ayrılır. Her parça top Őeklinde yuvarlanır.
- # Düz servis tabağının ortasına ilk top konur. Etrafına 6 adet patates püresi topu iek Őeklinde konur.
- # Daha sonra ıslak bir çorba kaşığının tersiyle topların ortası ukurlaşıtırılır.
- # Diđer tarafta havuç tavla zarı Őeklinde doğranır. zerine bezelye, mısır, tuz ve mayonez eklenir karıştırılır.
- # Elde edilen karışım patates püresi toplarının ortalarına paylaşıtırılır.
- # Katı haşlanmış yumurtaların sarıları çıkarılır ve kıyılır. Topların zerine serpilir.
- # Kalan beyaz kısımları boylamsına birkaç parçaya kesilir. Patates toplarının arasına yerleştirilir.
- # Son olarak kıyılmış maydanoz salatanın u kısımlarında kalan boşluklara tutam Őeklinde bırakılır.

**Not:** Papatya salatasının pre kısmı sütle ezerek de hazırlanabilir.