

Chermoula Patates Salatası

Toplam 26 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Kolay

~156 kcal

Açılış 4/10

Chermoula patates salatası haşlanmış patatesi kişnişli chermoula sosla karıştırılarak baharatlı ve Fas usulü bir meze tabağı yapar.

Malzemeler

- 4 adet Patates
- 0.5 demet Kişniş
- 0.3 demet Maydanoz
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

1. Patates malzemesini haşlayıp küp küp doğrayın.
2. Kişniş ve Maydanoz malzemelerini ince ince doğrayın.
3. Limon suyu ve Zeytinyağı ile sosu küçük bir kasede çirpin.
4. Patates, Kişniş ve kalan malzemeleri sosla nazikçe harmanlayın.
5. Kişniş ile patates salatasını 10 dakika dinlendirip soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Patatesleri sosla birlikte buluşturmak baharat aromasını daha iyi işlemesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne ekstra kişniş serperek patates salatasını da serin sunun.