

Çubuk Turşulu Patates Salatası

Toplam 24 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~166 kcal

Açılış 4/10

Ankara usulü Çubuk turşulu patates salatası haşlanmış patatesi diri turşu ve dereotuyla buluşturarak ekşi, ferah ve sofraya renk veren bir salata yapar.

Malzemeler

- 4 adet Patates
- 1 su bardağı Çubuk turşusu
- 0.3 demet Dereotu
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı Limon suyu

Yapılışı

1. Patatesleri haşlayın, 18-20 dakikada yumuşayınca küp doğrayın.
2. Çubuk turşusunu ve dereotunu ince doğrayın.
3. Zeytinyağı ile limon suyunu sos yapın, patateslere ekleyin.
4. Turşu ve dereotunu ilave edin, patatesleri ezmeden karıştırın.
5. Salatayı 20 dakika dinlendirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Patatesi hafif 111kcal olarak aromanın içine işlemesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Patates salatasını sofranın üzerine, üstüne dereotu serperek servis edin.