

Türşülü Patates Salata

Toplam 22 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~118 kcal

Sinop usulü türşülü patates salata, haşlanmış patatesi kornişon turşu ve dereotuyla buluşturarak ekşimsi, ferah ve mezelik bir salata çıkarır.

Malzemeler

- 3 adet Patates
- 6 adet Kornişon turşu
- 0.3 demet Dereotu
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

1. Patatesleri kabuklu haşlayın. Hafif tuzlu suya koyup doğrayın.
2. Kornişon turşuları küçük doğrayın. Dereotunu ince kıyın.
3. Patates, turşu ve dereotunu zeytinyağıyla karıştırın.
4. Salatayı 10 dakika dinlendirip soğuk servis edin.
5. Servis öncesi tadını kontrol edin.

PÜF NOKTASI

Patatesi soğutup doğramak salatada dağılmadıkalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin.