

lezzet durađı



Ebru Omurcalı ebruomurcali@hotmail.com

İnsanlık tarihinin en eski besinlerinden biri olan salatalar, Ebru Omurcalı'nın büyük özenle hazırladığı "Salatalar" kitabında başlıbaşına bir yemek kadar doyurucu halleriyle karşımıza çıkıyor. Farklı salata tarifleriyle lezzetli salata soslarının yer aldığı kitaptan biz de keyifle uygulayacağınız önerileri sizinle paylaşalım istedik...



## Yemek gibi

# SALATALAR



### Kremalı fesleğenli patates salatası (4-6 kişilik)

- 5 adet patates
- 1 adet salatalık
- Yarım demet taze soğan

Fesleğen sos için:

- 1 demet fesleğen
- 5 diş sarımsak
- 2 çorba kaşığı dolmalık fıstık
- 1 çay bardağı mayonez
- 1 çay bardağı krema
- Tuz, karabiber

Üzeri için:

- 1 çay bardağı badem

PATATESLERİ haşlayıp kabuklarını soyun ve küp şeklinde doğrayın. Salatalığı rendeleyip, taze soğanı ince kıyın. Sosu hazırlamak için krema hariç kalan malzemeyi blenderden geçirip püre haline getirin. Üzerine kremayı ekleyip karıştırın. Salata ılıkken sosu döküp 15 dakika dinlendirin. Badem serpip servis yapın.