

سالاد گرم سیب زمینی

در يك قابلمه آب جوش، سیب زمینی ها را که به صورت مکعب 2 سانتی متری خرد شده است به مدت 10 تا 12 دقیقه بجوشانید.



مواد لازم

سیب زمینی=4 عدد
نخود فرنگی =یک پیمانه
ساقه بدون برگ کرفس =یک عدد
روغن زیتون =یک چهارم پیمانه
آب لیمو =یک چهارم پیمانه
نمک و فلفل =به مقدار لازم
جعفری تازه و خرد شده =یک قاشق غذاخوری

طرز تهیه

- * در يك قابلمه آب جوش، سیب زمینی ها را که به صورت مکعب 2 سانتی متری خرد شده است به مدت 10 تا 12 دقیقه بجوشانید.
- * 5 دقیقه قبل از این که سیب زمینی ها پخته شوند، نخود فرنگی ها را اضافه کرده، بگذارید بجوشند.
- * سیب زمینی و نخود فرنگی ها را ابتدا درون آبکش ریخته سپس آن ها را همراه با کرفس خرد شده درون کاسه مورد نظر برای سالاد بریزید.
- * در يك کاسه کوچک، روغن زیتون و آب لیمو و نمک و فلفل را با هم مخلوط کنید.
- * سس آماده شده را روی سالاد ریخته و به آرامی هم بزنید.
- * جعفری خرد شده را به سالاد اضافه کنید.