



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## 10 ADET YUMURTA

1 Su bardağı zeytinyağı  
1 çorba kaşığı toz veya sıvı hardal  
2 çorba kaşığı domates salçası  
1 Çorba kaşığı dövülmüş sarımsak  
2 Çorba kaşığı ince kıyılmış maydanoz  
tuz  
kırmızı biber  
karabiber

9 adet yumurtayı tuzlu suda haşlayın. Kalan 1 yumurtanın sarısını hardalla karıştırıp üzerine ağır ağır zeytinyağı döküp çırparak mayonez kıvamına getirin. Kabuklarını soyup ikiye ayırdığınız haşlanmış yumurtaların katılaşmış sarılarını çıkartıp çatalla ezin. Püre haline gelen sarıları yaptığınız mayonezle karıştırın. Elde ettiğiniz karışımı üçe bölün. Birincisine dövülmüş sarımsağı, ikincisine kıyılmış maydanozu, üçüncüsüne de domates salçası ve biber karıştırın. Pasta yapımında kullanılan kanallı bir torbayla yumurta beyazlarının içine sıkın. Salatalık yapraklarıyla süslediğiniz bir tabak içinde ikram edin.