



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTA SALATASI

6 adet yumurta
1 kahve fincanı sirke
10 adet siyah zeytin
3/4 kahve fincanı zeytinyağı
1/2 demet maydanoz
1 miktar tuz

1) İçinde su kaynamakta olan bir tencereye aşağı yukarı hepsi aynı büyüklükte olmak üzere 6 adet yumurta ilâve ederek, yumurtaları ancak sekiz dakika haşlamak ve sıcak suyunu dökerek üstlerine soğuk su ilâve etmek suretile yumurtaları on dakika kadar soğumaya bırakmalıdır.

2) Sonra, yumurtaları teker teker alarak kabuklarını soymak ve kabukları soyulmuş yumurtaları uzunluklarına doğru, iki veya dörde kesdikten sonra bunları muntazam bir şekilde yuvarlak bir tabağa yerleştirmelidir.

3) Bunu müteakip bir kâseye, 1 miktar tuz, 1 kahve fincanı sirke, 3/4 kahve fincanı zeytinyağı ile kıyılırcasına ince doğranmış 1/2 demet de maydanoz koyarak hepini çatalla iyice bir çalkaladıktan sonra tabaktaki yumurtaların üzerine gezdirmeli. Yumurtaların aralarına da birer zeytin oturtmak suretile salatayı süslemeli ve servis yapmalıdır.