



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

YUMURTA SALATASI

Malzemesi

5 adet yumurta

1/2 çay bardağı zeytinyağı

1/2 limon suyu, ya da bir çorba kaşığı sirke

6 adet siyah zeytin

Tuz

Karabiber

Kırmızıbiber

Yumurtaları 8-9 dakika haşlayıp 5 dakika soğuk su içinde beklettikten sonra kabuklarını soyarak yuvarlak dilimler halinde kesin ve salata tabağına yerleştirin; tuzunu serpin.

Zeytinyağı, limon, ya da sirke, birer fiske karabiber ve kırmızıbiberle sos hazırlayarak yumurtaların üzerine dökün.

Siyah zeytin ve arzuya göre ince kıyılmış dereotu serpiştirerek süsledikten sonra servis yapın.