



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTA SALATASI

6 yumurta
zeytinyağı (bir kahve fincanından çeyrek eksik)
12-14 siyah zeytin
biraz tuz
biraz karabiber
yarım demet maydanoz
1 kahve fincanı sirke ya da limon

Yumurtaları kaynar suya atıp 7-8 dakika kadar haşlayınız. Sonra da suyunu süzünüz ve üzerine soğuk su doldurup 10-15 dakika bırakınız. İyice soğusunlar. Sonra kabuklarını soyunuz ve uzunlamasına dörde bölünüz. Yuvarlak bir tabağa biçimlice yerleştiriniz. Maydanozları uzum uzun koparıp yumurtaların üzerine koyunuz. Aralarına zeytinleri yerleştiriniz. Bir minik kâseye yağı, sirke ya da limonu, tuz ve biberi koyup çatalla çırpınız. Ve bu karışımı salatanın üzerlerine gezdirip servis yapınız.