



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVYAR SALATASI

250-300 g havyar
5 adet yumurta
3 adet taze soğan
Tost melba sepeti

Yumurtaları katı haşlayın. Sarı ve beyazını birbirinden ayırarak ince ince doğrayın. Taze soğanları da ince ince kıyın. Yumurta beyazı, sarısı ve taze soğanı ayrı kaplara koyun. Havyarı mutlaka kemik kaşık, yanında hazırladığınız garnitürleri ve sıcak tost melba sepeti eşliğinde servis yapın.

Not: İsteğe bağlı olarak tost melba yerine blini de verilebilir. Havyarı, kendi teneke kutusunda (eğer temizse), muhtelif toprak kavanozlarda veya cam havyar kabında sunabilirsiniz. Ama her durumda havyar, içi kırılmış buz dolu derin bir başka kabın içine oturtulmalıdır.