



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RUS USULÜ YUMURTA

4 katı haşlanmış yumurta (ince dilimlenmiş)
2 orta boy ekşi elma (çekirdekli kısımları çıkarılıp, ince dilimlenmiş)
1/2 su bardağı mayonez
125 gr (1/2 su bardağı) krema
1 çorba kaşığı siyah turp (rendelenmiş)
1 çay kaşığı tuz
1/2 kahve kaşığı pul kırmızıbiber

Yumurta ve elma dilimlerini büyük bir servis tabağına dizip, bir kenara bırakınız.

Küçük bir kasede mayonez, krema, turp rendesi, tuz ve pul kırmızıbiberi, çatalla çırpılarak karıştırınız. Sosun tadına bakıp, gerekiyorsa biraz daha tuz ve biber ekleyiniz.

Karışımı kaşıkla yumurta ve elma dilimlerinin üstüne döküp, 30 dakika buzdolabında soğuttuktan sonra, servis ediniz.