



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

AKDENİZ USULÜ YUMURTA SALATASI

6 adet Keskinöğlü yumurta
3 adet domates, doğranmış
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 adet soğan, doğranmış
1 diş sarımsak, dövülmüş
1'er adet yeşil, kırmızı ve sarı biber
2 yemek kaşığı su
2 yemek kaşığı fesleğen
Tuz, karabiber

Yağı tavada kızdırıp soğan, sarımsak ve biberleri 10 dakika kadar sote ediniz.Yumurtaları sebzeler yumuşadıktan sonra üstüne kırıp, ardından tuz ve karabiberi ilave ediniz. İki yemek kaşığı su ve domatesleri ekledikten sonra yumurtalar pişene kadar çevirerek pişiriniz. Üzerine fesleğen serpip gevrek ekmekle servis yapınız.

[ML® Yumurta Salatası için tıklayın](#)

[ML® Yumurta Salatası \(görsel\)](#)