



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AMBASADÖR SALÇALI HAZIRLOP YUMURTA

Malzemesi:

12 adet yumurta

6 bardak su

Salçası:

2 yumurta sarısı

Dörtte üç bardak zeytinyağı

1 kahve fincanı domates salçası

1 limon

Tuz

Karabiber

Hazırlanışı:

Bir tencereye 6 bardak su koyarak kaynamaya bırakın. Kaynayınca, yumurtaları ilave ederek 10 dakika haşlayın. On dakika sonra yumurtaları kaynar sudan alarak soğuk suya atın. Beş dakika sonra da kabuklarını soyarak bir tabağa alın.

Salçası için bir kaseye yumurta sarılarını ve 2 kahve kaşığı tuz koyarak kaşıkla bir kaç kez karıştırın. Sonra da yumurta sarılarına zeytinyağını damla damla akıtarak katın. Bir taraftan da devamlı karıştırın. Yağ bitene kadar karıştırarak ilave edin ve yağı yumurtalara yedirin. Sonra bir limon suyu katarak karıştırın. Bu mayoneze 1 kahve fincanı da domates salçası katarak iyice karıştırın. Tabağa almış olduğunuz yumurtaların yanında hazırladığınız Ambasadör salçası olduğu halde servis yapın.