



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BAHAR SALATASI

1/2 kilo dolmalık biber  
5 adet yumurta  
Yarım demet maydanoz  
1 limon  
1 kahve fincanı zeytinyağı  
Tuz

Biberler ateş alevinde kızartılarak pişirilir, kabukları soyulur, sapları ve çekirdek kısımları ayıklanır ve yarım parmak eninde uzunlamasına şeritler halinde kesilir. Servis tabağında bir santim ara ile dizilerek kafes şeklinde döşenir. Yumurtalar hazırlanıp pişirilir soyulur. Sarıları çıkarılıp ayrı bir tabakta zeytinyağı ve limon ile ezilir ve üzerine biraz tuz serpilir. Aklar da tahta üzerinde daire şeklinde dilimler ve servis tabağındaki kafes şeklindeki biberlerin üzerine üç yapraklı papatya şekli verilerek dizilir ve tam ortalarına göbek yerine ezilmiş yumurta sarısından bir tutam yerleştirilir. Tabağa aynı şekilde iki üç grup daha yapıldıktan sonra açık kalan kısımlara yumurtaların başları beyaz düğme şeklinde yerleştirilip kenarları ince kıyılmış maydanoz ile süslenir. Hepsinin üzerine ayrıca arzuya göre tuz ve zeytinyağı ilâve edilerek servis yapılır.

Not: Bu salata yumurtalarla daha az oyalanarak da başka şekiller vermek suretiyle yapılabilir.

---