



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## DOLDURULMUŞ SALATALIK

Malzemesi:

3 adet salatalık,

1 domates,

2 sivri biber,

1 baş soğan,

1 kahve fincanı zeytinyağı ve sirke,

maydanoz

üzerini süslemek için:

6 adet siyah zeytin,

1 hazırlanmış yumurta

Hazırlanışı:

Salatalıkların kabuklarını soyun. Uzunluklarına doğru ikiye bölün. Çekirdekli kısımlarını küçük bir kaşıkla oyarak boşaltın. Salatalıkları tuzlayarak bir tarafa bırakın. Diğer yanda, domateslerin kabuklarını soyarak ince ince doğrayın. Bir kaseye koyun. Biberleri ince ince kıyın. Soğanları da küçük küçük doğrayın. Maydanozları ince ince kıyın. Hepsini domateslere katarak iyice karıştırın. Bir kaseye biraz tuz, zeytinyağı ve sirke koyarak iyice çırpın. Bu sosu doğranmış salataya gezdirerek iyice karıştırın. Salatalıkları bir servis tabağına yerleştirin. Hazırladığınız karışımı, salatalıkların oyulmuş kısımlarına doldurun. Üzerlerini siyah zeytin ve yumurta dilimleri ile süsleyerek servis yapın.