



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES SOSLU YUMURTA SALATASI

4 adet yumurta
Yarım demet maydanoz
3 adet taze soğan
1 çay kaşığı tuz
Sos için:
3 adet domates
2 diş sarımsak
1 adet kuru soğan
1 çay kaşığı tuz
4 çorba kaşığı zeytinyağı

Yumurtalar katı olarak haşlanır, kabukları soyulur, ince ince doğranır, servis tabağına aktarılır. Tuz serpilir, ince kıyılmış maydanoz ve taze soğan bırakılır. Sos için domatesler, soğan ve sarımsak rendelenir. Zeytinyağı ve tuz eklenir iyice karıştırılır ve yumurtalı karışımın üzerine gezdirilir.