



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEK SALATASI

<https://www.elele.com.tr>

1 bayat tam buğday ekmeđi
6 yumurta
Yarım yemek kaşığı tabil
Pancar turşusu
Havuç turşusu
2 kahve fincanı sirke
1.5 su bardağı su
Yeşil zeytin
Siyah zeytin
3/4 su bardağı zeytinyağı

Bayat ekmeği 1.5 santim kalınlığında dilimleyin. Yumurtaları haşlayıp soğumaya bırakın. Pancar ve havuç turşularını küçük küpler şeklinde doğrayın. Zeytinlerin çekirdeklerini çıkarın ve ikiye bölün. Pancar, havuç ve zeytinleri bir kaptan harmanlayın. Tabil, sirke, su ve zeytinyağını bir kasede iyice karıştırın. Dilimlenmiş ekmeğlerin her iki yüzünü bu karışıma bulayıp servis tabağına alın. Zeytinli harcı ekmeğlerin üzerine paylaşırın. Yumurtaların kabuğunu soyup boyuna dört parçaya kesip ekmeğlerin üzerine ekleyin. Üzerine tabil serpin. Bekletmeden servis yapın.

