



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HARDALLI YUMURTA

8 adet katı yumurta
60 gr. margarin
2 adet konserve sardalya balığı
Tuz
Karabiber
1 çay kaşığı hardal
Maydanoz.
Garnitür İçin:
1/2 yeşil salata
1 limonun suyu

Yumurtaların kabuklarını soyun. Uzunlamasına ikiye bölün. Sarılarını dikkatlice çıkartın. Süzgeçte ezip püre haline getirin. Margarinle püre yumurta sarılarını iyice karıştırın. Sardalya balıklarını çok küçük doğrayın. Krem halindeki yumurta sarılarına ilave edin. Tuz, karabiber ve hardalı katın. Maydanozu yıkayıp doğrayın. Sonra yumurta sarısına katın. Sıkma torbasına koyup yarım yumurta aklarının içine sıkın. Yeşil salata yapraklarını yıkayın. Suları süzülünce servis tabağına yerleştirin. Limon suyu serpin. Yumurtaları da üzerine koyup servis yapın.