



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNGİLİZ USULÜ YUMURTA DOLMASI

8 katı haşlanmış yumurta
125 gr lor peyniri
1/4 su bardağı mayonez
1 kahve kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
2 tatlı kaşığı pul kırmızıbiber
1 küçük kornişon turşusu (çok ince kıyılmış)
16 yeşil salata yaprağı (yıkamış ve silkelenerek kurutulmuş)
4 domates (her biri dörde kesilmiş)
1/2 su bardağı Fransız salata sosu

Keskin bir bıçakla yumurtaları uzunlamasına ortadan 2'ye kesiniz. Yumurta sarılarını dikkatle çıkarıp, küçük bir kaseye koyunuz. Yumurta aklarını bir kenara bırakınız. Peynir, mayonez, tuz, karabiber, 1 tatlı kaşığı pul kırmızıbiber ve 1 kornişon turşusunu yumurta sarılarına katıp, çatala ezerek karıştırınız. 1 çay kaşığıyla yumurta sarılarını yumurta aklarına doldurunuz.

8 küçük servis tabağına ikişer yeşil salata yaprağı, üstlerine de 2'şer yumurta dolması yerleştirip, domates parçalarıyla süsleyiniz.

Fransız salata sosuna kalan 1 tatlı kaşığı pul kırmızıbiberi katıp, karıştırınız. Sosu yumurtaların üstüne döküp, servis ediniz.