



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KİRPİ YUMURTA

Malzemesi:

4 adet yumurta
2 adet büyük boy domates
Tuz
Karabiber,
1 küçük salatalık
1 tatlı kaşığı mayonez
Süslemek için:
Maydanoz yaprakları
4 yaprak yeşil salata
1 tatlı kaşığı limon suyu

Hazırlanışı:

Yumurtaları haşlayın, suyunu süzün ve kabuklarını soyun. Sonra yumurtaları ortadan ikiye bölün. Domatesleri yıkayın. 1 cm kalınlığında parçalar halinde kesin. Hafifçe tuzlayın ve karabiber serpin. Yumurta sarılarını yuvarlak kısımları üste gelecek şekilde domates dilimlerinin üzerine yerleştirin. Her yumurtayı enine 5 eşit parçaya bölün. Salatalığı yıkayın. Kabuğunu soymadan ince dilimler halinde doğrayın. Her dilimi yumurta parçalarının ara kısımlarına yerleştirin. Kirpinin gözleri için, yumurtanın bir kısmına mayonez ile iki yuvarlak sıkın ve mayonezin üzerine minik maydanoz yaprakları yerleştirin. Yumurtaların üzerlerine limon suyu serpin. Salata yaprakları ile süsleyerek servis yapın.