



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY YUMURTALI MARUL SALATASI

2 göbekli marul
2 tatlı kaşığı hardal
3/4 çay bardağı zeytinyağı
3 hazırlop yumurta
6 kırmızı turp
1 kahve fincanı limon
15 siyah zeytin
biraz tuz

Marullar bol suda birkaç kere yıkanıp, yaprak yaprak ayrılır. Sonra bu yapraklar elle iki ya da üçe bölünerek bir büyükçe tabağa yerleştirilir. Yaprakları kesmek için bıçak kullanılmamalı. Aksi halde salata lezzetini kaybeder. Öte yandan bir küçük kâseye sirke, zeytinyağı, tuz ve hardal ilâve edilir, çatalla iyice çırpılır. İstenirse buna rendelenmiş bir küçük soğan da ilâve edilebilir. Sonra da bu karışım tabaktaki salatanın üzerine gezdirilir. Yumurtalar uzunlamasına ikiye bölünür ve tabağın ortasına salataların üzerine çiçek gibi yerleştirilir. Ortaya bir kırmızı turp koyulur. Öteki turplarla zeytinler de tabağın çeşitli yerlerine biçimlice serpiştirilir ve servis yapılır.