



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAYONEZLİ KATI YUMURTA

5 adet yumurta
1 havuç (küçük)
3 adet kornişon
2 yumurtanın sarısı
yeteri kadar zeytinyağı
limon
tuz
karabiber
kırmızı biber

Beş yumurta katı olacak şekilde pişirilir. Soğuk suda birkaç dakika tutulup kabukları soyulur. Ayıklanan yumurtalar dörde bölünür. Bir taraftan mayonez hazırlanır, servis tabağına düzenli bir biçimde dökülür. Etrafına düzgün kesilmiş yumurtalar ve kornişonlar konur. Üstüne kırmızı biber parçaları, dilim dilim havuçlar konur, servis yapılır.