



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAYONEZLİ YUMURTA

6 adet yumurta
1/4 kahve fincanı sirke
3/4 bardak mayonez
1/4 demet maydanoz (arzuya bağılı)

- 1) Bir tencere içinde kaynamakta olan suya, 6 adet yumurta ilâve ederek, bunları ancak dokuz dakika haşlamak, sonra, yumurtaların içinde haşlandıkları suyu dökerek üstlerine soğuk su ilâve etmeli ve soğumaya bırakmalıdır.
- 2) Yumurtalar soğuyunca kabuklarını soyarak uzunluklarına doğru ortalarından ikiye kesmeli sonra da yumurtaların kesilmiş tarafları alta getirilmiş olarak bunları muntazam bir şekilde tabağa yerleştirmelidir.
- 3) Tabağa döşenmiş yumurtaların üstlerine de içine 1/4 kahve fincanı sirke ilâve etmek suretile hafifçe sulandırılmış ve hattâ arzu edilirse, kıyılmış 1/4 demet de maydanoz karıştırılmış, 3/4 bardak mayonez dökerek servis yapılmalıdır.