



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİMOZA

1 ay kaşığı karabiber
0.5 demet dereotu
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 ay kaşığı tuz
1 adet anuez konserve
1 yemek kaşığı ince kıyılmış maydanoz
1 adet ton balığı konserve
12 adet yumurta
5 yemek kaşığı zeytin ezmesi
150 gr siyah zeytin
1 ay kaşığı kekik

Yumurtaları 10 dakika haşlayın. Sonra soyup uzunlamasına ortadan ikiye bölün. Sarılarını ıkarın. Bu sarıları ya çıkarın ya da mikserden geçirin. 2 çorba kaşığı ezilmiş yumurta sarısını süslemek için ayırın. Geriye kalın yumurta sarılarını üçe ayırın. Birinci kısmını ince ince kesilmiş toz parçacıklarını, kıyılmış maydanoz, dereotu, kekik, tuz, karabiber, biraz zeytinyağı ile karıştırın. Mikserden geçmiş anuezler, yine kıyılmış otlar ve birkaç damla konserve kutusunda kalan zeytinyağı ile karıştırın. 24 yumurta akını üçe ayırın. 8 tanesini birinci, 8 tanesini ikinci, 8 tanesini de üçüncü karışımla doldurun. Üstlerine bir tarafa ayırdığınız sarıları serpitin ve zeytinle süsleyip servis yapın.