



NERGİZLEME (DİYARBAKIR)

İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

6-7 adet yumurta
3-4 adet taze soğan
Kuru reyhan
Pul biber
Tuz
Karabiber
Limon
Zeytinyağı

Yumurtalar haşlanıp kabukları soyulur be orta büyüklükte doğranır.
Yeşil soğan ve maydanoz doğranarak yumurtaya ilave edilir.
Hazırlanan salataya tuz, pul biber, limon ve zeytinyağı dökülür.
İsteğe bağlı olarak kuru reyhan veya karabiber katılabilir.

Not: Bu salata genellikle ilkbaharda yapılır. Karışımın rengi nergize benzediğinden bu ismi almıştır.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 05.09.2023