



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## NİÇOİSE SALATA

200 gram kalın doğranmış bebek patates  
2 orta boy yumurta  
100 gram bezelye içi  
1 marulun kalbi ve yaprakları  
8 cherry domates  
6 adet zeytinyağı içinde ançüvez  
200 gr ton balığı  
2 yemek kaşığı light mayonez

Patates ve yumurtaları büyük bir tencerede 7 dakika haşlayın.  
Yumurtaları sudan aldıktan sonra bezelyeleri koyun ve 4 dakika daha haşlayın.  
Haşlanan yumurta ve sebzeleri bir süzgeçle soğuk suda süzün ve soğumalarını sağlayın.  
Yumurtaları soyun ve dörde bölün. Bezelye, patates, yumurta ve cherry domatesleri marullarla birlikte servis kaselerine alın.  
Üzerine bir peçeteye fazla yağı alınan ançüvezleri ekleyin.  
Ton balığını parçalar halinde salatanın üzerine serpiştirin.  
Son olarak light mayonezi bir yemek kaşığı suyla sulandırarak salata sosu olarak kaselerin üzerinde gezdirin.

