



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PANCARLI YUMURTA SALATASI

1 adet pancar
4 adet katı yumurta
1 adet marul
Mayonez
Tuz
Karabiber
50 gr rendelenmiş beyaz peynir
Tere
Turp

Marulun dış yapraklarını çok derin olmayan bir salata tabağının kenarlarına dizin. Tabağın kenarına yuvarlak kesilmiş pancar dilimlerini ve üzerlerine de bir dilim yumurta yerleştirin. Geri kalan yumurtayı küçük küçük doğrayın. Karabiber ve tuz ilave ederek mayonezle karıştırın. Karışımı tabağın ortasına yerleştirin, üzerine marulun göbeğini koyun. Üzerlerine peynir serpin, tere ve turp ile süsleyin.