



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PRENSES DOMATES SALATASI

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):

Salatalık 6 iri domates,

6 yumurta,

4 kaşık zeytinyağı,

Kars tipi eritme peynirlerinden 2 parça,

yeteri kadar tuz ve karabiber,

birkaç damla limon suyu.

Yapımı: Yumurtaları katı olacak biçimde haşlayıp yarım dakika soğuk suda tutmalı ve kabuklarını soymalı. Sonra bu yumurtaların iki uçlarını kesip ayırmalı ve kalanını altı eşit yuvarlak parçaya doğramalı. Bu işte kullanılacak bıçağın çok ince, çok keskin ve her doğrama işlemi sırasında soğuk suya sokulup çıkarılmış olması gerekir. Domatesleri alt yanlarını ayırmamak üzere yukarıdan aşağı doğru yani uzunlamasına yedişer dilime bölmeli. Bu dilimleri biraz aralayıp tuzlamalı ve bir kenara bırakmalı.

Eritme peynirlerini yaldızlı kâğıtlarından çıkarıp küçük bir porselen kâseye koymalı. Bir çatalla bunları ezerken tuzlayıp biberlemeli. Ezip çırpmaya ara vermeden birkaç damla limon suyuyla zeytinyağını katmalı. Böylece bu karışımı boza kıvamında bir macun durumuna getirmeli. Dilimleri aralanmış ve tuzlanmış domatesleri bir saat kadar bir kenarda bıraktıktan sonra peynirli macunu domates dilimlerinin yüzlerine sürmeli. İki dilim arasında bir yumurta dilimi oturtmalı. Her domatesi bir kalaylı veya alüminyum kâğıdına sarıp servis tabağına yerleştirmeli ve yemeğin yanı sıra servis yapmalı. Ayrıca sofrada zeytinyağıyla sirke veya limon suyu bulundurulursa iyi olur. Böylece herkes kendi tabağına aldığı prenses domates salatasının kâğıdını açtıktan sonra isterse birkaç damla zeytinyağıyla limon suyu veya sirke dökülebilir.
