



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ROMEN YUMURTASI

6 adet yumurta  
1/2 bardak mayonez  
2 bardak su  
300 gr. havuç (3 orta)  
tuz  
300 gr. sarı patates (3 orta)  
300 gr. iç bezelye  
1/2 bardak jöle

- 1) Bir tencere içinde kaynamakta olan suya, 6 adet yumurta ilâve ederek, bunları ancak 7 dakika haşlamalı, sonra da yumurtaların, içinde haşlandıkları suya dökerek üstlerine soğuk su ilâve etmeli soğumaya bırakmalıdır.
- 2) Bir tencereye, 4 bardak su koyduktan sonra buna, üstleri kazınmış ve ancak bezelye taneleri büyüklüğünde dört köşe muntazam parçalara doğranmış üç orta baş havuç ilâve ederek suyu kaynamaya bırakmalı, su kaynıncaya bunlara, kabukları soyulmuş ve yine bezelye büyüklüğünde parçalara doğranmış 3 orta baş patates, 200 gram iç bezelye ile 1 miktar da tuz katarak, sebzeler pişip de yumuşakça bir ha) alıncıya kadar haşlamak ve sonra da bunları ince delikli bir süzgeçten geçirmek suretile suyunu dökütükten sonra bir tabağa almalı ve iyice soğumaya bırakmalıdır.
- 3) Sonra tabaktaki, iyice soğumuş bu sebzelere yarım bardak da mayonez ilâve ettikten sonra hepsini iyice bir karıştırmak sonra da bunlara tabakta muntazam bir şekilde yaymalıdır.
- 4) Salatanın yapılması ve tabağa yayılması sona erince; iyice soğutulmuş olduğumuz kayısı yumurtaların kabuklarını soyduktan sonra uzunluklarına doğru ortalarından ikiye kesmeli, sonra da uzun kesilen bu yumurtaların kesik tarafları alta getirilmiş olarak bunları tabağa yaymış olduğumuz salatanın üstüne muntazam fasıllarla oturttukten sonra, üstlerine de iyice kıyılmış 1/2 bardak da jöle serpmeli ve servis yapmalıdır.