



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ YUMURTALI SALATA

250 gram yeşil fasulye
4-5 adet orta boy patates
3 adet salatalık
Yarım demet maydanoz
10 adet yeşil veya siyah zeytin
2-3 adet haşlanmış katı yumurta
Sos için:
6 yemek kaşığı zeytinyağı
1 çay bardağı ılık su
1 adet limonun suyu
2 yemek kaşığı sirke
1 tatlı kaşığı hardal
1 yemek kaşığı biber ya da domates salçası
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Öncelikle yeşil fasulyeleri ayıklayıp, üzerine çıkacak kadar sıcak suda 12-15 dakika haşlayın. (İçine 1 yemek kaşığı kadar toz şeker atarsanız rengi yemyeşil kalacaktır.)

Bir taraftan da patateslerin kabuklarını iyice yıkayın. Dörde bölün ve yine üzerine çıkacak kadar sıcak ve tuzlu suyun içinde haşlamaya başlayın.

Salatalıkları iyice yıkayıp, kabuklarıyla beraber, çok ince halkalar halinde ya da küp küp doğrayın. Maydanozları da incecik kıyın. Katı yumurtaları dörde bölün.

Haşladığınız fasulyelerin suyunu süzüp, ikişer santimetre genişliğinde doğrayın. Haşlanan patateslerin de kabuklarını soyup kuşbaşı doğrayın.

Sosunuzu hazırlamak üzere derin bir kaseenin içinde zeytinyağı, ılık suyu, hardal, limon suyu, sirke ve salçayla beraber tuz ve karabiberi karıştırıp, iyice çırpın.

Bütün salata malzemelerini geniş bir kabin içinde karıştırın. Hazırladığınız sosu salatanın üzerine gezdirerek dökün. Servise sunmadan önce bolca karıştırıp, gerekirse tuz ve kırmızı pul biber ilavesi de yapabilirsiniz. En sonunda da dörde dilimlenmiş katı yumurtalarla üzerini süsleyip, servise sunun.

