



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEMİZOTLU YUMURTA SALATASI

4 adet haşlanmış yumurta
1 kutu konserve mısır
50 gr. zeytinyağı
1 yemek kaşığı sumak
1 tatlı kaşığı kırmızı biber
1 adet limon
Yarım demet maydanoz
Yarım demet taze soğan
1 çay kaşığı tuz
Yarım demet semizotu

Öncelikle yumurtalarımızı haşlayalım. Servis tabağımıza sırayla dilimlediğimiz haşlanmış yumurtaları, mısır tanelerini, sumak, kırmızı toz biber, incecik kestiğimiz maydanoz, semizotu ve taze soğanları ekleyip iyice harmanlayalım, üzerine zeytinyağını gezdirelim. Daha sonra üzerine eritmiş olduğumuz sana yağını, limon suyunu ve tuzu ilave edelim. Karıştıralım.

