



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞANLI YUMURTALI SALATA

2 adet haşlanmış yumurta
2 adet patates
2 adet soğan
5 sap taze soğan
1 limon
Yarım çay bardağı zeytinyağı
2 sivri biber
Tuz, karabiber, kırmızı pul biber

Patatesleri 15 dakika haşlayın. Bu arada ay şeklinde doğranan soğanları çok az tuzla ovun. Üzerine baharatları da ekleyip karıştırın. Haşlanmış patatesleri küp şeklinde doğrayıp soğumaya bırakın. Daha sonra, patateslerin üzerine hazırladığınız soğanları, ince doğranmış taze soğanı ve maydanozu ekleyip karıştırın. Limon suyu ve zeytinyağını da ekleyip servis tabağına aktarın. Haşlanmış yumurtayı dilimleyip üzerine yerleştirin, mayonez ilave edin.