



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TERE SALATASI

1 demet tere
3 orba kaşığı yoğurt
4 orba kaşığı zeytinyağı
1 soęan
1 limonunsuyu
Tuz
Karabiber
2 ay kaşığı şeker
1/2 demet maydanoz
1/4 demet tereotu
Süslemek için:
1/2 demet kırmızı turp
1 haşlanmış yumurta

Tere otunu temizleyin ve yıkayın. Yoęurdu ve zeytinyağını bir kaba içinde karıştırın. Soğanı soyun ve ince ince doğrayın. Limon suyunu yoğurta sosu karıştırın. Tuz ve şeker ile tadlandırın. Maydanoz ve tereotunu ince ince kıydıktan sonra sos ile karıştırın. Tereyi servis tabağına alın. Sosu terenin ortasına yerleştirin. Haşlanmış yumurtayı dörde bölüp üzerine koyun. Temizlenmiş turpları halka halka kesin, tere salatasının üzerini süsleyin.