



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NARPUZ (YARPUZ) SALATASI (MALATYA)

Malatya Valiliği

500 gr narpuz
1 baş kuru soğan
3 tane haşlanmış yumurta
Tuz
Limon veya erik ekşisi
Zeytinyağı
Kırmızı pul biber

Narpuzları temizleyin, yıkayın ve doğrayın.

Geniş bir kaba koyun.

Tuz ile fazla zedelemeden ovalayın.

Haşlanmış yumurtaları irice doğrayın, ovalanmış olan narpuzla pul biber, limon suyu veya erik ekşisi ve zeytinyağı koyarak karıştırıp doğranmış yumurtaları koyup yumurtayı dağıtmadan 1-2 kez çevirin.

Servis tabağına alın.

Not: Bu salata, hem kahvaltıda hem de ara öğünlerde yenir. Narpuz otu, yeterli miktarda olmadığı zaman birkaç dal marul yaprağı doğrayarak çoğaltabilirsiniz. Genelde bahar mevsimi salatası olmakla beraber, her damağa uyabilen lezzetli bir salata türüdür.

