



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YEŞİL SOSLU YUMURTA

Malzemesi:

100 gr. mayonez

200 gr. yoğurt

1 limon suyu

1 adet haşlanmış yumurta

Tuz

Karabiber

Şeker

200 gr. çok ince kıyılmış dereotu

Maydanoz

Taze soğan

Taze sarımsak,

8 adet yumurta

Hazırlanışı:

Mayonez ve yoğurdu, limon suyu ile birlikte iyice çırpın. Haşlanmış yumurtayı ince ince kıyıp, ilave edin. Tuz, karabiber ve şeker ile tadlandırın. Çok ince kıyılmış, maydanoz, dereotu, taze soğan, taze sarımsağı ilave edin. Bu arada, yumurtaları 8-10 dakika haşlayın, kabuklarını soyup, boyuna olarak ikiye bölün. Yeşil sosu servis tabağına alın. Yuvarlak kısımları alta gelecek şekilde sosun içine yerleştirin. Kıyılmış maydanoz ile süsleyerek servis yapın.