



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU YUMURTA SALATASI

5 Yumurta
5 Çorba Kaşığı Yoğurt
3 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
1 Diş Sarmısak
3-4 Dal Dereotu ya da Maydanoz
1 Çay Kaşığı Pulbiber ya da Karabiber
Tuz

Yumurtaları katı kıvamda haşlayıp soyun. Soğuduktan sonra halka halka dilimleyin.

Servis tabaklarına birer sıra yumurta dilimlerini dizin ve tuz serpin.

Sarımsağı ezip yoğurtla karıştırın ve yumurtaların üzerine yayın. Zeytinyağını gezdirip, pulbiber veya karabiber serpin.

Dereotu veya maydanozu ince ince kıyıp salatanın üzerini süsleyerek servis yapın.

[ML® Yumurta Salatası için tıklayın](#)

[ML® Yumurta Salatası \(görsel\)](#)