



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU YUMURTA SALATASI

- 1 orta boy yeşil salata (dış yaprakları çıkarılmış, yıkanıp yaprak yaprak ayrılmış)
- 8 yumurta (katı haşlanıp, her biri uzunlamasına ortadan 2'ye kesilmiş)
- 8 zeytin (her biri 2'ye bölünüp, çekirdekleri çıkarılmış)
- 2 demet tere
- 10 büyük kırmızı turp (ince dilimlenmiş)
- 1 büyük yeşil dolmalık biber (çekirdekleri temizlenip, ince şeritler halinde kesilmiş)
- 3 orta boy havuç (kabukları kazınip, rendelenmiş)
- Sosu:
 - 1+1/4 su bardağı yoğurt
 - 2 tatlı kaşığı limon suyu
 - 1 tatlı kaşığı sirke
 - 2 çorba kaşığı taze soğan (ince kıyılmış)
 - 1 tatlı kaşığı dereotu (ince kıyılmış)
 - 1 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)
 - 1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
 - 1 çay kaşığı tuz
 - 1 çay kaşığı karabiber

Yeşil salata yapraklarını büyük bir servis tabağına diziniz. Yumurtaları kesilmiş tarafları alta gelecek biçimde, tabağın çevresine daire biçiminde diziniz. Her yarım yumurtanın üstüne yarım zeytin oturtunuz. Tereyi 16 eşit porsiyona ayırıp yumurtaların arasındaki boşluklara, sapları içeri bakacak biçimde yerleştiriniz. Küçük bir kasede turp, yeşil biber ve havucu karıştırıp, karışımı tabağın ortasına yerleştiriniz. Sosu hazırlamak için, küçük bir kasede yoğurt, limon suyu, sirke, taze soğan, dereotu, maydanoz, kırmızıbiber, karabiber ve tuzu karıştırıp, bir yumurta teliyle çırpınız. Sosu bir kaseye boşaltıp, salatanın yanında servis ediniz.