



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTA DOLMASI

MALZEMESİ

6 Yumurta
1 Çorba kaşığı sirke
1 Çorba kaşığı zeytinyağı
3 Kaşık mayonez
Tuz
Karabiber
Yeşil salata

YAPILIŞI

1 Yumurtaları kaynak suya atarak 10-15 dakika kaynatınız. Üzerine soğuk su dökerek soğutunuz.
2 Yumurtanın kabuklarını soyunuz ve sivri kısımlarından birer küçük kapak kesiniz.
3 Beyazları yırtılmadan sarılarını kahve kaşığı veya sapı ile tabağa çıkartınız.
4 Sarıların üzerine sirke, zeytinyağı, tuz, biber bir kaşık mayonez koyarak karıştırınız. Tekrar yumurtaların içini bombeli olarak doldurunuz.
5 Yumurtaların ayakta dik durması için ait tarafını düz olarak incecik kesiniz ve düz bir tabağa diziniz.
6 Yumurtaların üstlerine mayonez, aralarına ise ince doğranmış yeşil salata koyarak süsleyiniz.
