



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## YUMURTA DOLMASI

6 adet yumurta  
1,5 demet maydanoz  
3 adet domates  
yarım çay bardağı zeytinyağı  
kırmızı turp  
zeytin  
2 demet kıvırcık marul  
yarım çay bardağı sirke veya limon  
3 adet patates  
tuz  
karabiber  
2- 3 adet havuç

Yumurta ve patatesleri iyice haşlayınız. Kabuklarını soyarak, yumurtaları muntazam keserek, sarısını çıkarınız. Kiyılmış maydanoz, tuz ve karabiberle yoğurunuz. Tekrar yumurtanın beyazlarının içine doldurunuz. İnce kıyılmış, salata şeklinde doğradığınız patatesler ile, rendelenmiş turp, havuç, zeytin ve domatesle süsleyiniz. Zeytinyağı, tuz, karabiber ve limon suyunu iyice çarpıp üzerine gezdiriniz.