



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YUMURTA PİYAZI

Ömür Akkor

4 adet haşlanmış yumurta  
2 adet domates  
100 g köy peyniri  
Bir tutam maydanoz  
3 adet taze soğan  
1 limonun suyu  
5 yemek kaşığı Komili natürel sızma zeytinyağı  
1 çay kaşığı pul biber  
Kaya tuzu

Yumurtaları küp küp doğrayın.

Domatesin kabuğunu soyun ve küp küp doğrayın.

Köy peynirini küp küp doğrayın.

Taze soğan ve maydanozu ince ince kıyın.

Hazırladığınız tüm malzemeyi bir kaba koyup üzerine limon suyu, Komili zeytinyağı, kaya tuzu ve pul biberi ekleyip yumurtaları dağıtmadan dikkatlice karıştırdıktan sonra tabağa alıp servis edin.

Not: Dilerseniz lavaş ekmek arasında dürüm olarak da servis edebilirsiniz.

