



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTA SALATASI

6 adet yumurta
1 kahve fincanı sirke
10 adet siyah zeytin
3/4 kahve fincanı zeytinyağı
1/2 demet maydanoz
1 miktar tuz

- 1) İçinde su kaynamakta olan bir tencereye aşağı yukarı hepsi aynı büyüklükte olmak üzere 6 adet yumurta ilâve ederek, yumurtaları ancak sekiz dakika haşlamak ve sıcak suyunu dökerek üstlerine soğuk su ilâve etmek suretile yumurtaları on dakika kadar soğumaya bırakmalıdır.
- 2) Sonra, yumurtaları teker teker alarak kabuklarını soymak ve kabukları soyulmuş yumurtaları uzunluklarına doğru, iki veya dörde kesdikten sonra bunları muntazam bir şekilde yuvarlak bir tabağa yerleştirmelidir.
- 3) Bunu müteakip bir kâseye, 1 miktar tuz, 1 kahve fincanı sirke, 3/4 kahve fincanı zeytinyağı ile kıyılırcasına ince doğranmış 1/2 demet de maydanoz koyarak hepini çatalla iyice bir çalkaladıktan sonra tabaktaki yumurtaların üzerine gezdirmeli. Yumurtaların aralarına da birer zeytin oturtmak suretile salatayı süslemeli ve servis yapmalıdır.

