



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTA SALATASI

Yumurta
Taze soğan
Dereotu
Maydanoz
Pul biber
Tuz
Zeytinyağı
Nane
Karabiber
Yeşil zeytin
Limon

Bir tencerede 7 veya 8 yumurta katı olacak şekilde haşlanır. Soğuk suya tutulup kabukları soyulur. Haşlanan yumurtaları istediğiniz şekilde kesebilirsiniz. Diğer tarafta derin bir kaba güzelce yıkanmış taze soğan, dereotu, maydanoz, taze nane doğranır, tuzu, pul biberi, limonu ve zeytinyağı eklenir. Yeşilliklerden taze soğana cömert davranmamız gerekiyor. Doğranan yumurtalar da yeşilliklere ilave edilir ve fazlaca hırpalamadan bir kez tahta kaşıkla karıştırılır. En üstüne de son dilimlediğiniz yumurtalar dizilir. Ayrıca mevsiminde taze fesleğen de koyarsanız güzel bir aroma katıyor.

