



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTA SALATASI

Malzemeler:

250 gr. domates,
150 gr. taze kaşar peyniri,
150 gr. jambon,
200 gr. bezelye (dondurulmuş),
150 gr. yağlı yoğurt,
8 adet yumurta,
1 adet göbek salata,
1/2 demet maydanoz,
1 demet taze soğan (yeşil uçları),
3 yemek kaşığı mayonez,
Tuz,
Karabiber

Yapılışı:

Yumurtaları kaynar suya atıp 10 dakika haşlayın. Domatesleri yıkayıp dilimleyin, jambon ve peyniri şeritler halinde kesin. Bezelyeleri 2 dakika tuzlu kaynar suda pişirip süzgece alın ve bekletmeden soğuk suya tutun. Salatayı ayıklayın ve iri parçalara bölün. Yumurtaları soğuk suya tutup soyun ve altışer dilime kesin. Maydanoz ve soğanı yıkayıp maydanozu iri iri, soğanın yeşil uçlarını ise incecik kıyın. Yoğurt, mayonez, tuz ve karabiber ile tatlandırın. Yeşil salatayı, jambon, peynir, domates, yumurta dilimleri ve bezelyeleri birlikte tabaklara alın, üzerine sos gezdirip servis yapın.