



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTA SALATASI

- 1 adet kırmızı soğan
- 2 adet havuç
- 1 paket Akdeniz yeşillikleri
- 1 kırmızı dolmalık biber
- 2 adet limon
- Yarım çay bardağı zeytinyağı
- 1 demet kuzukulağı
- 100 gram beyaz peynir ya da kaşar peynir
- 3 adet haşlanmış yumurta

Yeşillikleri ve kuzukulağını çok iyi yıkayıp süzölmelerini sağlayın. Kırmızı soğanı yarım ay şeklinde doğrayın. Havuçları ince şeritler halinde doğrayın. Kiyılmış yeşilliklerle birlikte büyük bir kabın içine alın. Sosu için sirke, limon ve zeytinyağını iyice çırpın. Peynirini rendeleyin. Kırmızı dolmalık biberi de çok ince doğrayın. İsterseniz közlenmiş biber olarak kullanabilirsiniz. Derin bir kabın içinde domateslerle birlikte harmanlayın. Üzerine sosu dökün ve servis tabaklarına salatayı paylaşın. Üzerini peynirle süsleyin. Son olarak haşlanmış yumurtayı dilimlere bölüp salatanın üzerine yerleştirin.