



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTALI BAHAR SALATASI

200 gram mevsim yeşillikleri

3 çorba kaşığı dolmalık fıstık

3 yumurta

1 limon

Yarım çay bardağı zeytinyağı

1 adet lavaj ekmeği

Yarım demet nane, maydanoz, dereotu

Mevsim yeşillikleri iyice yıkayın ve kurulayın. Maydanoz ve nane yapraklarını da yıkayıp irice doğrayın. Dolmalık fıstığı yağsız bir tavada 1 dakika kavurun. Lavaş ekmekleri üçgen şeklinde kesip fırında kızartın. Yumurtaların da haşlayıp soyun. Tüm malzemeleri salata kasesinin içinde karıştırıp üzerine limon suyu ve zeytinyağı gezdirip yumurtaları üzerine dizin. Taze olarak bekletmeden tüketin.