



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTALI KIVIRCIK SALATA

MALZEMELER

- 1 Kivircik salata, ince dogranmis
- 1 demet taze soğan, dogranmis
- 4 kati yumurta beyazi, ince dogranmis süslemek için

SOS:

- 4 sıcak kati yumurta sarisi
- 150 ml krema
- 1 çay kasigi seker
- 2 limonun suyu

YAPILIŞ TARİFİ

Sosu hazirlayin: Sıcak yumurta sarilarini biraz kasik krema ile birlikte çatalla karistirarak ezin. Sekeri, limon suyunu ve kalan kremayi ekleyin. Malzeme iyice karisip sos pütürsüz olana dek çatalla çirpin Tuz ve biberle tatlandirin.

Dogranmis kivircigi büyük bir salata kabina koyun. Taze soğanlari üstüne serpistirin. Sosu dökün.

Sosun bütün salataya yayilmasi için iyice karistirin, ince dogranmis yumurta beyazlari ile süsleyip servis yapin.