



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTALI MARUL SALATASI (MALATYA)

Malatya Valiliği

1 adet marul
4-5 tane yumurta
5-6 tane yeşil soğan
1 demet maydanoz
1 demet dereotu
1 adet limon
Kırmızı pul biber
1 yemek kaşığı erik ekşisi
½ çay bardağı zeytinyağı
Tuz

Yumurtaları yıkayıp haşlayın. Yaklaşık 8 dakika haşlayacağınız yumurta katı olmalıdır.

Marul, yeşil soğan, maydanoz ve dereotunu temizleyip tuzlu veya sirkeli suda 5 dakika bekleterek temizce yıkayın ve süzgece alın. Süzülen sebzeleri 1cm kalınlığında doğrayıp bir kaba alın.

Yumurtaları irice doğrayıp yeşilliklere karıştırın.

Bir kâsede erik ekşisi, limon suyu, kırmızı pul biber, tuz ve zeytinyağı karıştırarak sosu hazırlayın.

Hazırlanan sosu, doğranmış malzemelerin üzerine dökerek karıştırıp servis tabağına alın.

Not: Bu salatayı, salata olarak yiyeceğiniz gibi kahvaltı ve ara öğün yiyeceği olarak da tüketebilirsiniz. Marul yerine yazın reyhan da kullanabilirsiniz. Bu salata, her yaştaki kişilerin seversen yediğı bir salatadır. Marul veya reyhan kullanılmadığı zaman yumurta salatası adını alır.

