



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTALI SALATA

2 adet haşlanmış yumurta
5 adet marul yaprakları
1 adet patates
2 adet soğan
5 sap taze soğan
1 limon
Yarım çay bardağı zeytinyağı
2 sivri biber
Tuz, karabiber, kırmızı pul biber

Patatesleri 15 dakika kadar haşlayın. Bu arada soğanı yarım ay şeklinde doğrayıp çok az tuzla ovun. Üzerine baharatları da ekleyip karıştırın. Haşlanmış patatesleri küp şeklinde doğrayıp soğumaya bırakın. Üzerine hazırladığınız soğanları, ince doğranmış taze soğanları, kıyılmış marul yapraklarını ve maydanozu ekleyip karıştırın. Limon suyu ve zeytinyağını da ekleyip servis tabağına aktarın. İstenirse üzerine mayonez ve haşlanmış yumurtayı dilimleyip üzerine yerleştirin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 29.11.2022