



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTALI SALATA

300 gram lor peyniri
1 adet soğan
2 çorba kaşığı kırmızıbiber
3 çorba kaşığı süzme yoğurt
3 diş sarımsak
4 dal maydanoz
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 domates
4 adet haşlanmış yumurta

Derin bir kâının içine süzme yoğurt, peynir, rendelenmiş soğan ve kırmızı bul biber ekleyip karıştırın. Ezilmiş sarımsakları, kıyılmış maydanozları, zeytinyağı ve lor peyniri ekleyip harmanlayın. Derin bir kâsenin içine doldurup servis tabağına ters çevirin. İstenirse biraz buzdolabında bekletin ve sonra servis yapın. Tabağı süslemek için domates dilimleri ve maydanozlarla ikram edin. Son olarak üzerine haşlanmış yumurtaları dilimleyip yerleştirip servis yapın.