



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YUMURTALI YEŞİL SALATA

Malzeme :

2 tane yeşil salata

16 tane zeytin

1 tatlı kaşığı tuz

2 adet yumurta

1 limon iri «Yarım fincan sirke de olabilir»

Yarım fincan zeytinyağı

4 adet kırmızı turp

1 demet taze soğan

Yapılışı:

Soğanlar ve salatalar yaprakları ayıklanarak bir geniş ve derin kaba konur. Üzerlerine bir avuç kadar tuz serpilip bol su da konarak bir müddet bekletilir. Bu tuzlu suda toprağını iyice bırakan salata yaprakları ayrıca adeta teker teker akar su altında iyice yıkanarak bir tabağa alınır. Turplar da aynı şekilde dikkatle yıkanıp kılcal kökleri ve yaprak kısımları temizlenip dörde bölünür. Zeytinler de çekirdekleri çıkarılıp hazırlanır. Yumurtalar kaynar suya atılıp on dakika sonra katı pişmiş olarak alınır. Soyulup dilimlenerek yeşil salataların üzerine yerleştirilir. Zeytinler ve doğranmış soğanlar da konur, turplar ile süs yapılır. Hepsinin üstüne sirke veya limon suyu zeytinyağı karışımı gezdirilip tuzu da ilâve edilerek servis yapılır.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 25.06.2021