



Salade d'Oeuf

Yumurta Salatası



6 œufs durs
5 petits oignons
10-15 brins de persil
5-10 branches d'aneth
1 cuillère à café de flocons de piment rouge
1 tasse d'huile d'olive
3 cuillères à soupe de vinaigre de vin
1 cuillère à café de sel
Olives noires

Mettez les oeufs dans l'eau. Quand l'eau commence à bouillir, laissez bouillir encore 5 minutes. Retirez de l'eau puis passez dans l'eau froide.

Pendant que les oeufs refroidissent, hachez finement le persil, l'aneth et les oignons fraîches.

Prenez la peau des oeufs, séparez un oeuf pour la décoration. Coupez du milieu puis hachez finement.

Mettez les ingrédients dans un bol de mélange. Rajoutez de l'huile d'olive, du vinaigre, du sel et du flocon de piment rouge. Mélangez sans détériorer.

Prenez la salade dans une assiette. Coupez l'oeuf séparée en long et en quatre. Placez au milieu de la salade. Mettez des olives noires sur les côtés.

N-B; Si vous retirez pas les oeufs bouillies directement, des parties violettes apparaîtront autour du jaune d'oeuf.