YUMURTA SALATASI



6 adet haşlanmış yumurta
5 adet küçük taze soğan
10-15 dal maydanoz
5-10 dal dereotu
1 tatlı kaşığı pul biber
1 kahve fincanı zeytinyağı
3 çorba kaşığı üzüm sirkesi
1 tatlı kaşığı tuz
Siyah zeytin

Yumurtalar suya konur, kaynamaya başlayınca ateş kısılır, 5 dakika daha kaynatılır. Sonra sudan alınır ve soğuk sudan geçirilir.
Yumurtalar soğurken, maydanoz, dereotu ve taze soğan çok ince kıyılır.
Yumurtaların kabukları soyulur, biri süslemek için ayrılır. Önce ortadan ikiye kesilir ve ince doğranır.
Hazırlanan malzeme karıştırma kabına konur. Üzerine zeytinyağı, sirke, tuz ve pul biber eklenir. Zedelemeden karıştırılır.
Salata servis tabağına aktarılır. Ayrılan yumurta boyuna dörde kesilir, salatanın ortasına yerleştirilir. Kenarlarına siyah zeytin konur.

Not: Haşlanan yumurta hemen sudan alınmazsa sarısının kenarlarında mor renkli halka oluşur.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1646 | Adı: Yumurta Salatası | İndirme tarihi: 28.03.2024 - 14:34