

Kornişonlu Yumurta Salatası

Toplam 18 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~168 kcal

Açılış 3/10

Kocaeli usulü kornişonlu yumurta salatası haşlanmış yumurtayı kornişon ve yoğurtlu sosla buluşturarak ferah, tuzlu ve kahvaltılık bir salata yapar.

Malzemeler

- 4 adet Yumurta
- 6 adet Kornişon turşu
- 0.8 su bardağı Yoğurt
- 0.3 demet Dereotu
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 0.3 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

- Yumurtaları kaynar suda 9 dakika haşlayın soğuk suya alıp kabuklarını soyun.
- Kornişonları küçük küp doğrayın fazla turşu suyunu süzün.
- Yumurta sarılarını yoğurt, hardal, zeytinyağı ve karabiberle ezin.
- Yumurta beyazlarını küp doğrayın kornişon ve dereotuyla sosun içine katın.
- Tuzunu turşuya göre ayarlayın nemek üstü ya da marul yaprağında soğuk servis edin.
- Yumurta karışımını 10 dakika buzdolabında bekletin, kornişon tuzu sosa dengeli geçsin.
- Servis öncesi dereotunu yenileyin, yeşil aroma ağacı yumurta kokusunu bastırın.

PÜF NOKTASI

Yumurtayı 8 dakika haşlamak salatada diri bir sarı merkez bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Tabağa karıştırılmış sos + malzeme katları halinde dağıtılabilecek servis öncesi yavaşça karıştırın.

Alerjenler

Süt

Yumurta

Gluten

Hardal