

# Kornişonlu Yumurta Salatası

Toplam 18 dk Hazırlama 10 dk · Pişirme 8 dk 4 kişilik Kolay ~168 kcal Açılış 13/10

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

## Malzemeler

- 4 adet Yumurta
- 6 adet Kornişon turşu
- 0.8 su bardağı Yoğurt
- 0.3 demet Dereotu

## Yapılışı

- Yumurtaları 9 dakika haşlayıp soğutun.
- Kornişon turşuyu küçük doğrayıp dereotunu ince kıyın.
- Yoğurdu geniş kaptan çırpılıp doğranmış malzemeleri içine alın.
- Yumurtaları küp kesip salataya nazikçe yedirin.
- Salatayı 15 dakika soğutup servis edin.

### PÜF NOKTASI

Yumurtayı 8 dakika haşlamak salatada diri bir sarı merkez bırakır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine ince dilimlenmiş turp ve maydanoz yapraklarıyla az tabakları nazgun sunum kurun.

## Alerjenler

Süt Yumurta