

## YUMURTALI KIVIRCIK SALATASI

### MALZEMELER

- ☐ 1 Kıvırcık salata (ince doğranmış)
- ☐ 1 demet taze soğan (doğranmış)
- ☐ 4 katı yumurta beyazı (ince doğranmış süslemek için)

### Sos malzemeleri :

- ☐ 4 sıcak katı yumurta sarısı
- ☐ 150 ml krema
- ☐ 1 çay kaşığı şeker
- ☐ 2 limonun suyu
- ☐ Tuz
- ☐ Karabiber

### HAZIRLANIŞI

Sosu hazırlayın: Sıcak yumurta sarılarını biraz kaşık krema ile birlikte çatalla karıştırarak ezin. Şekeri, limon suyunu ve kalan kremayı ekleyin iyice karıştırın. Sos pütürlü olana dek çatalla çırpın. Tuz ve biberle tatlandırın.

Doğranmış kıvırcığı büyük bir salata kabına koyun. Taze soğanları üstüne serpiştirin. Sosu dökün.

Sosun bütün salataya yayılması için iyice karıştırın, ince doğranmış yumurta beyazları ile süsleyip servis yapın.

Aşçının önerisi : Sosu, yumurta sarıları sıcakken yapmak daha iyidir. Daha yumuşak oldukları için kolayca ezilirler.

<http://www.diyetuzmani.com>