BURGONYA USULÜ YUMURTA

4 yumurta
1+3/4 su bardağı esmer et suyu
1 küçük soğan (küçük parçalar halinde) doğranmış
1 limon kabuğu şeridi (5-6 snı uzunluğunda)
2 diş sarımsak (dövülmüş)
1 kahve kaşığı karabiber
1 dilim jambon (0,5 cm eninde şeritlere kesilmiş)
125 gr mantar (silinip, ince dilimlenmiş)
30 gr (2 çorba kaşığı) unlu tereyağı

Esmer et suyu, soğan, limon kabuğu, sarımsak, baharat torbası, karabiber, jambon ve mantarları büyük bir tencereye koyunuz. Tencereyi harlı ateşe oturtup, arasıra karıştırarak kaynatınız. Ateşi iyice kısıp, tencerenin kapağını kapatarak 10 dakika pişiriniz.
Tencereyi ateşten alıp, pişme suyunu orta boy bir kaseye süzünüz. (Süzgeçte kalan baharat torbası ve limon kabuğunu atınız, jambon ve mantar karışımınıysa saklayınız.)
Süzdüğünüz suyu yeniden tencereye koyup, orta ateşte kaynatınız. Yumurtaları dikkatle suyun içine kırıp 4 dakika, akları sertleşinceye kadar pişiriniz. Delikli kepçeyle yumurtaları ısıtılmış bir servis tabağına çıkarıp, sosu hazırlayana kadar sıcak kalmalarını sağlayınız.
Sosu hazırlamak için, ateşi yükseltip pişme suyunu 3 dakika, biraz koyulaşana kadar kaynatınız. Ateşi iyice kısıp, unlu tereyağı küçük parçalar halinde azar azar ekleyiniz. Sürekli karıştırarak 1 dakika, sos pürtüksüz ve koyu olana kadar pişiriniz. Sakladığınız jambon ve mantar karışımını sosa katıp, sürekli karıştırarak 2 dakika daha pişirdikten sonra, tencereyi ateşten alınız. Sosu yumurtaların üstüne döküp, servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:70887 • adı:Burgonya Usulü Yumurta • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:45