İTALYAN USULÜ SOSLU YUMURTA

Malzemesi:
6 yumurta
1 adet hazırlop yumurtanın sarısı
1 fincan zeytinyağı
1 çorba kaşığı sirke
3 çorba kaşığı krema
1 çay kaşığı hardal
2 adet salatalık turşusu
2 çorba kaşığı doğranmış dereotu
2 çorba kaşığı doğranmış maydanoz
2 tutam şeker
Yeteri kadar tuz ve karabiber

Hazırlanışı:
Haşlanmış yumurta sarısını ince delikli süzgeçten geçirip bunu 1 adet çiğ yumurta sarısıyla karıştırın. Sonra buna zeytinyağının yarısını damla damla ekleyin ve yumurtalı karışım krema haline gelince sirkeyi ve kalan zeytinyağını da elde ettiğiniz mayoneze katın. Sonra buna kremayı, hardalı, ufak doğranmış salatalık turşusunu ve kıydığınız maydanozu ve dereotunu da karıştırın. Tuzu, biberi ve şekeri de koyup sosu bir süre buzdolabında bırakın. Bu arada yumurtaları katı olarak pişirin. Kabuklarını soyduktan sonra ikiye bölün ve tabaktaki sosun üzerine bu yumurtaları koyup servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:42435 • adı:İTALYAN USULÜ SOSLU YUMURTA • gönderen:Ayfer Demirtepe • indirme tarihi:05.05.2024 - 07:07