MANTARLI YUMURTA

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):
6 tane yumurta,
6 dilim tost ekmeği,
300 gram mantar,
75 gram tereyağı,
1 demet maydanoz,
1 limon,
4 diş sarımsak,
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çorba kaşığı sirke,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Mantarların saplarının topraklı bölümlerini kopartın, zarlarını soyun, dilim dilim kesin ve içine bir limon sıkılmış soğuk suya atın.
Beri yanda bir tencereye tereyağının yarısıyla iki kaşık zeytinyağını ve sarımsakları koyarak ateşe oturtun. Mantarları sudan çıkartın, süzün, tuzlayıp biberleyin ve kızan yağın içine atın. Tencerenin kapağını örtün ve orta ısılı bir ateşte pişirin (Pişme sırasında mantarlar kendi sularını saldıkları için ayrıca su istemezler).
Mantarlar pişince ateşten indirmeden önce içindeki sarımsakları çıkartın, yıkanmış ve ince ince doğranmış maydanozları içine katın. Bir - iki defa karıştırdıktan sonra tencereyi indirin. Beri yanda tost ekmeğini isteğe göre yuvarlak veya üçgen biçiminde dilimlere doğrayın. Etraflarındaki kabukları kesip çıkartın. Sonra bu dilimleri kalan tereyağı zeytinyağı karışımında kızartın (Kızaranları soğumamaları için kapalı ve sıcak bir yerde tutun)
Yumurtaların hazırlanmasına gelince: Her şeyden önce yumurtaların çok taze olması gerekir. Bir tencereye bol su, bir çorba kaşığı tuzla bir çorba kaşığı sirke koyup ateşe oturtun. Su kaynamaya başlayınca ateşi biraz kısın, yumurtaları teker teker içine kırın. Yumurtaları iki partide üçer üçer kırıp haşlarsanız birbirlerine yapışmaz ve daha düzenli olurlar. Yumurtaları üçer dakika haşlamak kâfidir. Yumurtaların aklarını bir kevgirle sarılarını üstüne doğru iterek her yanlarının aklarla sarılmasını ve tencerenin kenarlarına yapışmamasını sağlayın. Böylece yumurtaların sarıları tam pişmez ve biraz sıvı kalır. Üç dakika sonunda yumurtaları kevgirle teker teker kaynar sudan çıkartıp soğuk suya koyun. Daha sonra da sularının iyice süzülmesi için bunları bir süzgece alın. Kenarlarındaki fazla beyazlan bıçakla keserek yumurtalara düzgün bir biçim verin. Yumurtaları yeniden ılık suya koyun ve tabağınızı hazırlayıncaya kadar suda bırakın.
Kızarmış ekmek dilimlerini servis tabağına dizin, sonra sudaki haşlanmış yumurtaları çıkartın, sularını süzün ve ekmeklerin üzerine birer tane koyun. Yumurtaların üzerine de çok sıcak olmak üzere (soğumuşsa ısıtın) mantarları kaşıkla dağıtır ince kıyılmış maydanozla süsleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:13391 • adı:MANTARLI YUMURTA • gönderen:rıza • indirme tarihi:08.05.2024 - 21:34