



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## AMBASADOR SOSLU HAZIRLOP YUMURTA

12 adet yumurta

6 bardak su

AMBASADOR SOS:

2 adet yumurta sarısı

175 gram rafine zeytinyağı (3/4 bardak)

1 kahve fincanı tuzsuz domates salçası

1 limon

Tuz

Biber

1 Bir tencereye, 6 bardak su koyarak kaynamaya bırakmalı. Kaynayınca suya 12 adet yumurta ilâve ederek, yumurtaları 9 - 10 dakika haşlamalıdır.

2 On dakikadan sonra, yumurtaları sudan çıkararak, hemen soğuk suya atmalı ve beş dakika sonra da soyarak tabağa almalıdır.

3 Malzemesi ile hazırlanmış olduğunuz ambasadör sosu ile birlikte servis yapmalıdır.