



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AMERİKAN USULÜ JAMBONLU YUMURTA

12 adet yumurta

200 gram rafine çiçek ya da zeytinyağı (1 bardak)

EKMEKLERİ:

12 dilim ekmek

60 gram margarin (3 çorba kaşığı)

SALÇASI:

500 gram domates (3 orta)

20 gram tereyağı (1 çorba kaşığı)

AYRICA:

6 İnce dilim jambon, ya da dil

1 İçinde kızdırılmış 3 silme çorba kaşığı margarin olan tavaya kenar kabukları çıkarılmış ve yaran parmak inceliğinde kesilmiş 12 ekmek ya da francala dilimi ilâve ederek, ekmeklerin her iki tarafları da nar gibi oluncaya kadar kızartmalı ve kızarmış ekmekleri bir delikli kepçe ile tabağa alarak, üstlerine yarımşar dilim jambon, ya da dil oturtmalı ve bir tarafa bırakmalıdır.

2 Sonra derince ve 12 ya da 15 santim çapındaki bir kaba 1 bardak rafine çiçek ya da zeytinyağı koyarak, az dumanı çıkar bir hal alıncaya kadar kızdırmalı (gereğinden çok kızması doğru değildir) ve yağın hafifçe dumanı çıkmaya başlayınca ateşi kısmalı ve küçük bir tabağa hemen bir adet yumurta kırarak yalnız sarısını tuzladıktan sonra tabaktaki yumurtayı yavaşça yağa kaydırmalı ve bir çatal ile hemen yumurtanın üstüne basarak, yağda 25 ya da 30 saniye kadar iyice gömülmesini sağlamalı, sonra çatalla, yumurtanın diğer taraflarını çevirerek, bir o kadar da diğer tarafını yağda gömülü pişirdikten sonra, yumurtayı bir delikli kepçe ile almalı, tabaktaki jambon veya dili ekmeklerin üstlerine oturtmalı ve diğer yumurtayı yağa atmak suretiyle bütün yumurtaları böylece pişirdikten sonra, üstüne hazırlanmış domates sosunu hemen dökmeli ve servis yapmalıdır. (Ekmeklerin üstlerine poşe yumurtayı oturtmak suretiyle de servis yapılabilir.)