



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AVOKADOLU POŞE YUMURTA

<https://www.elele.com.tr>

2 dilim çok tahıllı tost ekmeği
2 adet avokado
1 tatlı kaşığı limon suyu
Bir tutam chia tohumu
2 yumurta
2 ay kaşığı sirke
İki tutam tuz
1 ay kaşığı çörekotu
1 tatlı kaşığı tereyağı

Poşe yumurta için küçük bir tencerede 4 bardak suyu kaynatın. Su kaynayınca tuzu ve sirkeyi ekleyin. 1 dakika kaynatıp yumurtaları dikkatlice suyun içine kırın. 5 dakika sonra küçük bir süzgeç yardımı ile yumurtaları suyun içinden alın. Kızarmış ekmeklerin üzerine önce çok ince dilimlenip limon sürölmüş avokadoları, sonra da ortasına poşe yumurtaları özenle yerleştirin. Üzerlerine eritilmiş tereyağı dökün. Birer tutam tuz, çörek otu ve chia tohumu serpin. Bekletmeden hemen servis yapın.

