



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHARATLI YUMURTA (FRANSA)

Malzeme: 4 kişilik

6 yumurta,

tuz,

2 soğan,

40 gr. tereyağı,

1 çay kaşığı köri (ya da karışık baharat),

1/2 litre sıcak et suyu,

1 çorba kaşığı mısır nişastası,

100 gr. taze krema,

karabiber.

Yumurtaları, orta boy bir tencerede, sirkeli ve tuzlu suda 8 dakika kaynatın. Yumurtalar pişince tencereyi ateşten alıp yumurtaları çıkararak soğuk sudan geçirin. Soğumuş yumurtaların kabuklarını soyup, soğuk su dolu bir kaba atın.

Körili sosu hazırlamak için, soğanları piyaz doğrayıp bir tencerede kızdırılmış tereyağında, 5-6 dakika, tencerenin ağzı kapalı olarak, öldürün. Kapağı alıp köriyi ilâve ederek karıştırdıktan sonra sıcak et suyunu ekleyin. Ateşi kısıp, 10 dakika, ağır ateşte pişirdikten sonra taze kremaya yedirilmiş mısır nişastasını sosa ekleyin. Ateş üzerinde sürekli karıştırarak koyulaştırın. Tadına bakıp, gerekirse, biraz daha tuz ve karabiber ekleyin. (Sosa kremalı karışımı ekledikten sonra sosun kaynamamasına özellikle dikkat edin; aksi takdirde kesilerek sosu bozar.)

Yumurtaları boylamasına ikiye kesip sarılarını çıkardıktan sonra beyazlarını ateşe dayanıklı bir kaba yanyana yerleştirin. Yumurta sarılarını bir çatalla iyice ezip içine biraz köri ve sosdan ekledikten sonra, tekrar beyazların içine doldurun. Kalan sosu da sıcak olarak yumurtaların üstüne döktükten sonra fırının üst katında veya izgaranın altında glaze olması için çok kısa bir süre tutun, körili yumurtayı tercihan pilavla servis edebilirsiniz.