



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BEŞAMEL SOSLU KAYISI YUMURTA (FRANSA)

12 adet yumurta

6 bardak su

SALÇASI:

25 gram un (1/2 kahve fincanı)

100 gram tuzsuz domates salçası

30 gram margarin

500 gram süt (2 bardak)

Tuz ve karabiber

1 Bir tencereye; 6 bardak su koyarak, kaynamaya bırakmalı, kaynayınca; suya 12 adet yumurtayı, küçük tel sepet, ya da süzgece yerleştirilmiş olarak, batırmak suretiyle daldırmalı ve yumurtaları, küçükse 5 dakika, büyükse 6 dakika, haşlamalıdır. (Kaynar suya yumurtalar teker teker atılacak olursa ilk yumurtalar hazırlap, yani çok pişmiş olurlar.)

2 Altı dakika sonra, sepet ya da süzgeci; içinde yumurtalar olduğu halde kaynar sudan çıkararak, soğuk suya atmalı ve beş dakika sonra da çıkararak, soymalı ve tabağa almalı.

3 Diğer malzemeleri çırpılarak beşamel sosu hazırlamalı.

4 Sonra tabaktaki yumurtaların üstlerine sıcak beşamel sosu dökmeli ve servis yapmalıdır.