



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİSMARK YUMURTASI

Kullanılacak malzeme (4 kiři için):

5 yumurta,
50 gram margarin yağı,
300 gram soğan (3 baş orta boy),
1 çorba kaşığı un,
200 gram dilimlenmiş mihaliç peyniri,
1 bardak süt,
1 fiske cevz-i bevva,
yeteri kadar tuz ve karabiber,
1 kaşık zeytinyağı,
1 kornişon.

Yapımı: Yumurtaları katı olarak pişirir kabuklarını soyduktan sonra ince dilimlere doğrayın.

Beri yanda bir kuşaneye margarin yağının yarısıyle rendelenmiş soğanları koyun, ağzını örttükten sonra çok hafif bir ateşe oturtun.

Vakit vakit karıştırarak soğanları iyice pişirin. Sonra kabın ağzını açıp ateşin ısını ortaya getirin. Tahta kaşıkla karıştırmaya ara vermeden önce unu azar azar katarak soğanlı yağa yedirin. Sonra kaynar sütü sicim gibi ince akıtarak bu karışıma yedirin. Sütün katılması sona erince tuzunu, biberini ve cevz-i bevvasını serpin, son bir defa daha karıştırdıktan sonra bu salçayı on dakika kadar orta ısıli ateşte pişirin.

Salça pişince bunun yarısını yağa bulanmış pyrex kayık tabağa boşaltın. Bir spatulayla düzledikten sonra dört yumurtanın dilimlerini bu salçanın üstüne yayın. Aralarına da dilimlenmiş peyniri oturtun. Kalan salçayı bunların üstüne dökün ve gene spatulayla düzleyin. En üste kalan margarin yağını küçük parçalara bölüp serpiştirin.

Beşinci yumurtanın dilimlerini ve küçük parçalara doğranmış peyniri en üste yaydıktan sonra zeytinyağını gezdirerek yumurtaların üstüne dökün ve kabı fırına sürün, on dakika kadar orada bırakın. Salçanın ve yumurtaların üzerleri gratine olunca yani kızarınca pyrex kabı fırından çıkarın. Dilimlenmiş kornişonla yemeğin üstünü süsleyin ve sıcak sıcak sofraya götürüp servis yapın.