



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BURGINYON YUMURTA

- 2 adet mantar piyaz doğranmış
- ½ adet küçük piyaz doğranmış domates
- ½ yaprak defne
- 4 tane karabiber
- 1 çay kaşığı kekik
- ¼ tatlı kaşığı un
- ½ tatlı kaşığı margarin
- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- 4 adet yumurta
- 4 dilim taze kızarmış tost ekmek

Küçük bir tencerede margarini kızdırıp; mantar, karabiber, maydanoz, defne ve kekiği ilave edin. Orta ateşte bir dakika sote yapın. Tereyağı ile unu karıştırarak içine ekleyip birkaç dakika kaynatıp ateşten alın ve süzün. Sos yarım sus bardağı olmalı ve boza kıvamında olmalı. Tostları yumurta sahanına koyun. Yumurtaların üzerlerini 2 parmak kapatabilecek kadar bir suyu ocağa koyup içerisine bir miktar sirke koyun ve su kaynayınca yumurtaları kırın. Ağır ağır kaynatın ve 3 dakika sonra yumurtaları kevgirle sudan çıkarıp susuz olarak tost ekmeklerinin üzerlerine koyun. Hazırladığınız sosu kaynar olarak üzerlerine bölüştürerek dökün.