



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİFTÇİ USULÜ POŞE YUMURTA

Malzemesi:

8 adet yumurta
1/2 litre su
2 çorba kaşığı sirke
1 çay kaşığı tuz
500 gr. yoğurt
2 diş sarımsak
100 gr. tereyağı
Kırmızı biber

Hazırlanışı:

Yayvan bir tencerede suyu, sirke ve tuz ile birlikte kaynatın. Suya dört yumurtayı kırın. Tencerenin üzerine bir kapak kapatın ve yumurtaları 3 dakika pişirin. Sonra kapağı açın ve 5 dakika daha pişirerek yumurta sarılarının sertleşmesini sağlayın. Sonra yumurtaları bir süzgeç kepece ile tencereden çıkarın. Diğer dört yumurtayı da aynı suda, aynı şekilde pişirin. Bu arada sarımsağı dövün. Yoğurt ile karıştırın. Yoğurdu dört tabağa taksim edin. Her tabağa ikişer yumurta koyun. Tereyağı veya margarinı küçük bir tavada eritip, kırmızı biberi katın. Yağı yumurtaların üzerine döküp hemen servis yapın.