



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CROQUE MADAME

6 dilim tost ekmeđi
3 dilim jambon (dana, hindi, piliç hangisini isterseniz kullanabilirsiniz)
1 tatlı kaşığı tereyağı
6 dilim kaşar peyniri
Morney sos için:
250 ml süt
2 tepeleme çay kaşığı un
Tuz
Karabiber
50 gr küp doğranmış eski kaşar
Üzeri için:
3 yumurta

Teflon tavaya tereyağı alınır, eritilir. Tost ekmekleri tavada arkalı önlü kızartılır. Tos ekmeğinin içerisine 2 dilim kaşar peyniri ve 1 dilim jambon koyulur. 1 dilim tost ekmeği üzerine kapatılır. Kalan ekmeklerde bu şekil hazırlanarak 3 tost çıkartılır. Fırın kabına alınır.

Morney sos için sos tenceresine; 250 ml süt ve un koyulur kısık ateşte koyulaşana kadar sürekli karıştırılarak pişirilir. Kaynamaya gelince 2 dakika daha ocakta tutulur. Ocaktan alınır. İçerisine tuz, karabiber ve küp doğranmış eski kaşar koyulur, karıştırılır. (Kaşarların tamamen erimesine gerek yok)

Morney sos hazırlanan tostların üzerine kaşık yardımı ile dökülür. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirilir.

Teflon tava ocağa alınır. Tava kızınca çok az sıvı yağ eklenir. Yumurta tavaya kırılır. Sarısını dağıtmadan pişirilir, fırından çıkan tostun üzerine yerleştirilir.

Diđer tostlar içinde yumurta pişirilir ve yerleştirilir. Sıcak olarak servis edilir.

