



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EGG BENEDİCT

2 yumurta
2 dilim hamburger ekmeđi
2 dilim dana jambon
3 yemek kaşığı sirke
1 yemek kaşığı sıvı yağ
1 su bardađı su
1 tutam tuz
Sosu için:
3 yumurta sarısı
1 yemek kaşığı su
Çeyrek su bardağı erimiş tereyağı
2 yemek kaşığı limon suyu

Zeytinyağını bir tavaya alın. Sirke, tuz ve suyu ekleyip kaynatın. Ocağın altını kısın, yumurtaları tek tek minik bir kabın içinde kırın ve yavaşça tavadaki suya aktarın. Yaklaşık 3-4 dakika yumurtaların beyazı katılaşıncaya kadar pişirin. Pişen yumurtaları sudan çıkarıp kenara alın.

Ekmeklerin üzerine tereyağı sürün. Üzerlerine önce tavada ısıttığınız yuvarlak dana jambonları, sonra hazırladığınız yumurtaları koyun.

Hollandaise sos için; içinde kaynar su bulunan bir tencerenin içine başka bir tencere yerleştirin. Altındaki suyun üstteki tencereye değmemesine özen gösterin. Tereyağı hariç tüm sos malzemelerini bu tencerede köpürene kadar pişirip kenara alın. Erittiğiniz tereyağını yavaş yavaş ekleyip hızlıca karıştırın.

Tuzunu ekleyip karışımı yumurtaların üzerine gezdirin. Egg benedicti karabiberle süsleyerek servis yapın.

