



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EGG BENEDİCT

<https://www.sozcu.com.tr>

Avokado
Pastırma yada kuru et
Yumurta
Sirke
Tereyağı
Yeşil soğan
Acı süs biber
Mayonez
Ketçap
Hardal
Limon

Derin bir tencereye parmak kadar su ve yemek kaşığı sirke koyup kaynatalım. Kaynama noktasından sonra fokurdamaması için en kısık ateşe alıp içine yavaşça yumurtaları kuralım. Beyazların dağılmasına dikkat edelim. Olduğu yere çöküp piştiğini görüyor olacağız.

Bayat ekmepleri kızartalım üzerine mayonez, hardal, ketçap ve az limon ekleyerek hazırladığımız pratik hollandez sosu sürelim. Ayrı bir kapta olmuş bir avokadoyu az zeytinyağı ve tuz ile çatal yardımı ile püre haline getirelim. Bu karışımı da ekmeğimize sürüp pişmiş yumurtamızı resimde görüldüğü gibi yerleştirelim. İsteğe bağlı olarak üzerine kuru et, pastırma yada kavurma koyabilirsiniz. En son yeşil soğanları ekleyip servis edebiliriz.

