



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

EGG BENEDİCT

Poşe yumurta için:

2 adet taze yumurta

1 litre su

2 yemek kaşığı sirke

Hollandez sos için:

2 adet yumurta sarısı

100 gram tereyağı

1 tatlı kaşığı limon suyu

Tuz ve karabiber

Diğer malzemeler:

2 adet İngiliz muffin ekmeği (veya tost ekmeği)

2 dilim füme et, pastırma veya somon füme

Bir tutam doğranmış maydanoz (isteğe bağlı)

Bir tencereye suyu alın ve kaynama noktasına gelmeden önce kısık ateşe alın.

Sirkeyi ekleyin ve suyu hafifçe karıştırarak girdap oluşturun.

Yumurtaları tek tek küçük bir kaseye kırın ve dikkatlice girdabın ortasına bırakın.

3-4 dakika kadar pişirip delikli bir kepçe yardımıyla sudan alıp süzülmesi için bir kenara koyun.

Tereyağını kısık ateşte eritin ve bir kenara alın.

Yumurtaların sarılarını cam bir kaseye alın ve üzerine limon suyu ekleyin.

Benmari usulü (kaseyi kaynar su dolu bir tencerenin üzerine koyarak) sürekli çırpın.

Eritilmiş tereyağını azar azar ekleyerek çırpıma devam edin.

Kıvam alıp parlak bir sos olduğunda tuz ve karabiberle tatlandırın.

İngiliz muffin ekmeklerini ikiye kesin ve kızartın.

Üzerine füme et veya pastırmayı koyun.

Hazırladığınız poşe yumurtayı ekleyin.

Son olarak üzerine Hollandez sosu dökün ve maydanoz serpiştirerek servis edin.

Yanında roka salatası, avokado dilimleri veya haşlanmış kuşkonmaz ile sunabilirsiniz.

