



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EGGS FLORENTİNE

1 yuvarlak kepekli sandviç ekmeği
Yarım demet kuzu ıspanak
4-5 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber
1 çay kaşığı sirke
2 yumurta
Hollandez sos için:
2 yemek kaşığı sirke
2 yemek kaşığı su
1 tatlı kaşığı tane beyaz biber
4 yumurta sarısı
250 gram tereyağı
Yarım limonun suyu
Tuz
Karabiber
Üzeri için:
Kırmızı pul biber

Sandviç ekmeklerini ikiye bölüp kızartın. Ispanakları zeytinyağında soteleyin, tuz ve karabiber ekleyip ocaktan alın.

Yumurtaları yapmak için sos tenceresinde kaynamış suya yumurtayı kırın ve akı katılaşına kadar pişirip sudan çıkarın. Diğer yumurta için de aynısını yapın.

Hollandez sos için sirke, su ve biberi bir tavada kaynatın ve daha sonra soğumaya alın. Karışımı başka bir yerde yumurta sarılarıyla çırpın. Bir yandan çırparken diğer yandan eritilmiş tereyağını azar azar ekleyin. Limon suyu, tuz ve karabiber ekleyin.

Tüm bunlar bittiğinde; önce ekmeğinizi tabağınıza yerleştirin. Üzerine sotelediğiniz ıspanağı, poşe usulü yumurtanızı koyun ve üzerine hollandez sosunuzu gezdirin. Üzerine kırmızı pul biber ekin.

