



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA SEBZELİ POŞE YUMURTA

<https://www.ruhundoysun.com>

1 adet Havuç
5 adet Taze fasulye
1 adet Kırmızı soğan
10 adet Bamya
2-3 dal Taze kekik
1 dilim Ekşi maya ekmek
Zeytinyağı
Tuz karabiber
Sosu için:
1 adet Yumurta sarısı
½ adet Limonun suyu
250 ml Zeytinyağı
3 dal Tarhun
Tuz
Poşe Yumurta:
2 adet Yumurta
1 adet Üzüm sirkesi

Tüm sebzeleri temizle.

Havucu doğrayıp fasulyelerle birlikte Grundig fırının buhar bölümünde 10 dakika pişir.

Grundig fırının ızgarasını 260 dereceye ayarla.

Soğanı 6 dilime doğra. Bamyalar ve soğan dilimlerini tuz, karabiber, kekik ve zeytinyağıyla karıştırıp; ayrı tepsilerde kızarana kadar (bamyalar için 5 dakika, soğan için 8-9 dakika) fırınla.

Sos için, yumurta sarısını limon suyuyla çırp. Zeytinyağını azar azar ekleyerek kıvamlı bir mayonez elde et.

Tarhununu temizleyip doğra. Sosu tuz ve tarhunla lezzetlendir.

Ekmek dilimini zeytinyağı ile yağlayıp fırında ızgarala. Kızarttığın dilimin üzerine hazırladığın sosu sür.

Tüm sebzeleri karıştırıp soslu ekmeğin üzerine yerleştir.

Poşe yumurta için, bir sos tenceresine 750 ml su doldurup kaynama noktasına getir. Sirkeyi ekle.

Bir kaşıkla suyun içinde küçük bir hortum oluştur. Ayrı bir kabin içine kıldığın soğuk yumurtaları teker teker hortumun içine yuvarla.

2 dakika sonra kevgir yardımıyla yumurtaları sudan al, peçeteyle kurula. Hazırladığın ekmek üstü sebzelerin üzerine yerleştir.



© lezzetler.com tarif no:139668 • adı:Fırında Sebzeli Poş Yumurta • gönderen:hayriye • indirme tarihi:31.03.2025 - 20:07