FIRINDA SEBZELİ POŞE YUMURTA

2 adet yumurta
Üzüm sirkesi
1 adet havuç
5 adet taze fasulye
1 adet kırmızı soğan
10 adet bamya
2-3 dal taze kekik
1 dilim ekşi mayalı ekmek
Zeytinyağı
Tuz
Karabiber
Sos için:
1 adet yumurta sarısı
Yarım limonun suyu
250 mililitre zeytinyağı
3 dal tarhun
Tuz

İlk iş olarak tüm sebzeleri iyice yıkayıp ayıklayın.
Havucu doğrayın ve fasulyelerle birlikte buharda 10 dakika pişirin.
Fırınınızın ızgara bölümünü 200 dereceye getirin.
Soğanı 6 dilime ayırın.
Bamyalar ve soğan dilimlerini tuz, karabiber, kekik ve zeytinyağıyla karıştırıp ayrı tepsilerde kızarana kadar fırınlayın. (Bamyalar için 5 dakika, soğan için 8-9 dakika)
Sos için, yumurta sarısını limon suyuyla çırpın.
Zeytinyağını azar azar ekleyerek kıvamlı bir mayonez elde edin.
Tarhunu temizleyip doğrayın, sosu tuz ve tarhunla lezzetlendirin.
Ekmek dilimini zeytinyağı ile yağlayıp fırının ızgarasında kızartın.
Kızarttığınız dilimin üzerine hazırladığınız sosu sürün.
Tüm sebzeleri karıştırıp soslu ekmeğin üzerine yerleştirin.
Poşe yumurta için, bir sos tenceresine 3 bardak su doldurup kaynama noktasına getirin ve sirkeyi ekleyin.
Bir kaşıkla suyun içinde küçük bir girdap oluşturun.
Ayrı bir kabın içine kırdığınız soğuk yumurtaları teker teker girdabın içine yuvarlayın.
2 dakika sonra kevgir yardımıyla yumurtaları sudan alın, peçeteyle kurulayın.
Hazırladığınız ekmek ve sebzelerin üzerine yumurtaları yerleştirin.
Yemeğiniz hazır.

© lezzetler.com tarif no:145624 • adı:Fırında Sebzeli Poşe Yumurta • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:20.04.2024 - 05:04