



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## FIRINDA SOĞANLI YUMURTA

### MALZEMELER

6 kişilik  
6 adet yumurta  
1.5 kahve fincanı tereyağı  
2 su bardağı süt  
2 adet soğan  
1 yemek kaşığı krema  
1 yemek kaşığı un  
toz muskat  
tuz  
karabiber

### HAZIRLANIŞI

Yumurtaları soğuk su dolu derin bir kaba yerleştirip katı şekilde pişirin. Tavada 2 yemek kaşığı tereyağını eritip unu ekleyerek kısık ateşte kavurun. Sütü yavaş yavaş ve devamlı karıştırarak ekleyin. Pütürsüz bir beşamel sos elde edinceye kadar, sürekli karıştırarak 10 dakika pişirin. Muskat, karabiber ve tuzu ekleyip ateşten alın. Yumurtalar soğuduktan sonra kabuklarını soyun ve yuvarlak şekilde dilimleyin. Soğanları ince halkalar halinde kesin. Kalan tereyağını eritip soğanları pembeleştirin. Hazırladığınız beşamel sosu ekleyin. İçine yumurta dilimleri ekleyin. Geniş bir fırın kabını yağlayın. yumurta dilimlerini soslu olarak fırın kabına dizin ve kalan sosu da üzerine dökün. Önceden kızdırılmış orta ısıllı fırında 5 dakika kızartın ve servis yapın.