



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FLORANSA USULÜ YUMURTA

8 adet orta boy yumurta
450 gr. ıspanak, iyi yıkanmış ve sapları ayrılmış
4 yemek kaşığı tereyağı
1 adet küçük boy soğan
1-2 diş sarımsak
55 gram sade un
230 ml süt
1 çay kaşığı Dijon hardalı
Tuz ve karabiber
2 gram Gravyer peyniri, küçük parçalar halinde doğranmış
Servis için sıcak ekmek

Yumurtaları tavaya yerleştirin, ağzına kadar su doldurup kaynamaya bırakın.10 dakika kadar kaynattıktan sonra, soğuk suya batırın, yumurtalar ılıklaştıktan sonra, soyup ortadan ikiye kesin.

Bu arada ıspanakları tavaya yerleştirin, kapağını kapatıp 3-4 dakika pişirin. Ayrı küçük bir tavada, 1 çay kaşığı yağı kızdırın. Soğan ve sarımsağı yumuşayana kadar, 5 dakika sote edin. Ispanağı da karıştırıp, ısıya dayanıklı kabın tabanına yerleştirin.

Yağın geri kalanını küçük bir tavada eritin. Unu da ekleyip 2 dakika daha pişirin. Ateşin üzerinden alıp, yavaşça sütü ekleyin. Tekrar ateşin üzerine pişmeye bırakın, tahta kaşığın tersi ile karıştırarak, kıvama gelmesini bekleyin.

Servis için grili önceden orta derecede ısıtın. Yumurtaların üzerine sosu boşaltın. Peynirin geri kalan kısmını da üzerine serpip, pembeleşene kadar 8-10 dakika kadar grilde tutun. Sıcakken, gevrek ekmekle servis yapın.



