



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FRİT YUMURTA A LOROR (FRANSA)

OEUF FRITS A L'AURORE

4 kişilik MALZEME:

4 adet yumurta

2 adet yumurta

3 çorba kaşığı un

2 çorba kaşığı rendelenmiş havuç

1/2 su bardağı galeta tozu

1/2 su bardağı sos domat

Kızartmak için yumurtaların üzerini kapatabilecek kadar rafine yağı

YAPILIŞI :

Küçük bir kaba iki yumurtayı kırıp çırpınız

Galeta tozu ile havucu karıştırınız

Dört adet yumurtayı kaynar tuzlu suda kabuğu ile altı dakika haşlayıp soğuk suyun içine çıkarınız, soğuk suda soğutup parçalamadan kabuklarını soyunuz

Bir kâğıt veya bezin üzerine bir kaç dakika bırakıp suyunun kurulanmasını bekleyin

Sonra dikkatlice önce una sonra yumurtaya, sonra havuçlu galetaya bulayınız

Yumurtaların üzerini kapatabilecek kadar rafine yağım küçük bir tencereye koyup kızdırınız

Yumurtaları ilâve edip iki dakika kızartıp bir kevgirle yağsız olarak servis tabağına bir dantel veya peçete kâğıdı üzerine yumurtaları çıkarıp servis ediniz.

Yanında domates sosu ayrı kapta servis ediniz.