



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVYARLI POŞE YUMURTA

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):

6 yumurta,
1 bardak et suyu,
160 gram tereyağı,
200 gram çiğ krema,
30 gram un,
1 kutu ton balığı,
8 dilim forma ekmeği,
50 gram siyah havyar,
1 çorba kaşığı sirke,
1 tutam ceviz-i bevva (ceviz büyüklüğünde bir cins hindistancevizi),
1 tutam karabiber,
yeteri kadar tuz,
1 siyah mantar,
2 çorba kaşığı mısırözü yağı.

Yapımı : Bir kaptan 30 gram tereyağını eritin. Buna unu katın ve tahta bir kaşıkla iyice karıştırarak yağı una yedirin. Tuz ve biberini de serptikten sonra kaynar et suyunu azar azar katarken karıştırmaya devam edin. Et suyunu iyice yedirdikten sonra karıştırmaya ara vermeksizin, salçayı 5 dakika kadar kaynatın.

Ateşten indirince üzerine bir tutam rendelenmiş ceviz-i bevva serptikten sonra soğumaya bırakın. Soğuyunca çabuk çabuk karıştırarak çiğ kremayla karıştırın. Ton balığını süzgeçten geçirin. Toprak bir tencerede 100 gram tereyağını çatalla çırparak iyice işleyin. Çırpıma devam ederken buna ton ezmesini katın. Kremanın rengi eşit bir düzene girinceye kadar çırpın.

Forma ekmeğinden 8 dilim kestikten sonra bunların kabuklarını keserek çıkarın. Bunlardan iki dilimi ayrıca üçe böldükten sonra bu parçalara oval bir biçim (yumurta biçimi) verin. Kalan tereyağını mısırözü yağıyla birlikte bir tavaya koyup kızdırın. Sonra içine ekmeğin dilimleriyle bölüntülerini atıp bunların her iki yanını kızartın. Derince bir kaba su, 2 çorba kaşığı tuz, 1 çorba kaşığı sirke koyup kaynatın. Su kaynayınca yumurtaları birer birer kırarak suya atın. Yumurtaları 3 dakika kadar kaynattıktan sonra bir kevgirle bunları sudan çıkarıp bir tabağa koyun. Bir kalıp ya da ters çevrilmiş bir bardaktan yararlanarak yumurtaların etrafındaki pürtükleri kesip giderin.

Ekmeğin dilimlerinin üzerine yağlı ton ezmesinden bol bol sürün. Üzerlerine yumurtaları yerleştirin ve bir servis tabağına koyun. Ekmeğin dilimlerinin bölünmüş parçalarını da aralara yerleştirdikten sonra yumurtaların üzerine ve tabağın yanlarına kremalı salçayı dökün. Servis tabağını ve yumurtaları siyah mantar ve siyah havyarla da süsledikten sonra servis yapın.