



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

JAKLIN USULÜ YUMURTA

Malzemesi:

3 adet haşlanmış yumurta

25 gr. yumuşak tereyağı

225 gr. haşlanmış ve küçük parçalar halinde kesilmiş kuşkonmaz

25 gr. kaşar peyniri.

Süslemek için:

Semizotu yaprakları.

Beşamel sosu için:

1,5 çorba kaşığı tereyağı

3 çorba kaşığı un

1,5 çay bardağı süt.

Hazırlanışı:

Yumurtaların sarılarını ayırın ve küçük bir kabın içine koyun. Tereyağını ile birlikte ilave edin. Tuz, karabiber ve kırmızı biber ile tadlandırın. Bu karışımı yumurta aklarının içlerine doldurun. Küçük parçalar halinde doğranmış kuşkonmazı üzerine ilave edin ve yumurtaları, 6 küçük kaseyin içine oturtun. Bu arada Beşamel sosunu şu şekilde hazırlayın. Tereyağını küçük bir kabın içine koyup eritin. Devamlı karıştırmak suretiyle unu katın. Yine karıştırarak 1 dakika kavurun ve sütü ilave ederek kaynatın. Kaynadıktan sonra 2 dakika daha ocağın üzerinde tutun. Ve ateşten indirin. Beşamel sosunu yumurtaların üzerine dökün. Rendelenmiş kaşar peynirini üzerine serpin. Kapları sıcak fırına koyarak 15-20 dakika pişirin. Fırından çıkardıktan sonra aynı kapların içinde, semizotu ile süsleyerek servis yapın.