



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KRALIÇE USULÜ YUMURTA (FRANSA)

Malzemesi:

Yumurtası için:

1 litre su

1 çorba kaşığı tuz

2 çorba kaşığı sirke

8 yumurta.

Tereyağı sosu için:

30 gr. tereyağı

30 gr. un

2 su bardağı et suyu

1 çay kaşığı salça

2 yumurta sarısı

3 çorba kaşığı yoğurt

1 tutam tuz ve şeker

Yarım limon suyu

250 gr. haşlanmış sığır eti.

Yağlamak için margarin.

Süslemek için:

1 adet domates

salata yaprakları

Hazırlanışı:

Suyu tuz ve sirke ile birlikte kaynatın. Yumurtaları tek tek suya kırın. 4-5 dakika kadar pişirdikten sonra, bir süzgeç ile yumurtaları sudan çıkarın. Suyunun süzülmesini bekleyin ve sıak olarak muhafaza edin. Tereyağlı sosu için, tereyağını bir kabın içinde ısıtın. Unu karıştırarak ilave edin. Et suyunu da katarak karıştırın. 7 dakika kaynatın. Ara sıra karıştırmayı ihmal etmeyin. Sonra biraz su ile karıştırdığınız salçayı da katın. Bu sosu kısa bir süre kaynatın. Sonra sostan alacağınız bir miktar malzeme ile yumurta sarılarını ve yoğurdu karıştırın. Tuz karabiber şeker ve limon suyu ile tadlandırın. Bu arada haşlanmış sığır etini çok küçük parçalar halinde doğrayın. Sos ile karıştırın. Küçük kapların içini yağlayın. Bu sosun üçte ikisini kapların alt kısmına yayın. Sonra poşe yumurtaları bu sosun üzerine yerleştirin. Kalan sosu da üzerine dökün. Bu arada domateslerin kabuklarını soyup, sekize bölün. Yumurtaların üzerlerini domates dilimleri ile süsleyin. Kenarlarına ise salata yaprakları yerleştirip, servis yapın.