MACAR USULÜ YUMURTA

8 katı haşlanmış yumurta (her biri ortadan 2'ye kesilip, sıcak tutulmuş)
2 su bardağı süt
1 kahve kaşığı kekik
1 defne yaprağı
1/2 kahve kaşığı hindistancevizi
1 küçük soğan (küçük parçalara doğranmış)
1+1/2 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
30 gr (2 çorba kaşığı) + 1 çay kaşığı tereyağı
60 gr (1/2 su bardağı) kaşar peyniri rendesi
2 tatlı kaşığı kırmızıbiber

Orta boy bir tencerede süt, kekik, defne yaprağı, hindistancevizi, soğan, tuz ve biberi karıştırınız. Tencereyi ateşe oturtup, sütü 6 dakika ısıtınız. Tencereyi ateşten alıp, sütü orta boy bir kaseye süzerek, tahta kaşığın sırtıyla süzgeçte kalan harcı ezdikten sonra (süzgeçte kalan posayı atınız), kaseyi bir kenara bırakınız.
Orta boy bir başka tencerede 30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca tencereyi ateşten alıp, tahta bir kaşıkla unu katarak pürtüksüz bir bulamaç elde ediniz. Sütü sürekli karıştırarak, bulamaca ekleyiniz. Peynirden 1 çorba kaşığı ayırıp, kalanını tatlı kırmızıbiberle karıştırıp ekleyiniz. Tencereyi yeniden ateşe oturtup, sürekli karıştırarak sos koyu ve pürtüksüz olana kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, bir kenara bırakınız.
Izgaranızı orta sıcaklıkta ısıtınız.
Kalan 1 çay kaşığı tereyağla orta boy bir tepsiyi yağlayınız. Yumurtaları tepsiye düz kısımları alta gelecek biçimde dizip, tenceredeki sosu üstlerine boşaltınız. Ayırdığınız 1 çorba kaşığı peyniri serpip, tepsiyi ızgaraya sürerek 7-8 dakika, üstü hafifçe kızarana kadar pişiriniz.
Tepsiyi ateşten alıp, Macar usulü yumurtaları tepsisinde servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:70894 • adı:Macar Usulü Yumurta • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:22.05.2024 - 21:33