



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OEUF POCHÈ ALA TURQUIE (ÇILBIR)

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

2 adet pochè edilmiş yumurta
150 g. koyu kıvamlı yoğurt
1 diş sarımsak
25 g. tereyağı
½ çay kaşığı tuz
½ çay kaşığı kırmızıbiber, kuru nane, kekik

Ezilmiş sarımsak ve yoğurt iyice karıştırılır.
Servis tabağına yerleştirilir.
Üzerine sıcak pochè yumurta koyulur.
Bir tavada tereyağı kızdırılır.
İçine toz kırmızı biber konup karıştırılır.
Yumurta ve yoğurdun üzerine gezdirilir.
Arzuya göre üzerine kekik, kuru nane serpilir.
Sıcak servis yapılır.