



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OEUFS FARCI

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

Katı haşlanmış yumurtanın kabuğunu soyunuz.
Yumurtaı soğuk suda bekleterek kabuğunun kolay soyulmasını sağlayınız.
Yumurtaı uzunlamasına ortadan ikiye bir bıçakla kesiniz.
Sarısını ayrı bir kaba alınız.
İçi boşalmış yumurta aklarını alt kısımlarından tabakta düzgün duracak şekilde kesiniz.
Mayonez, tuz, isteğe bağı karabiber eklenerek çatalla yumuşayınca kadar karıştırınız.
Yumurta sarısına haşlanmış maydanoz suyu eklenerek yeşil renk oeufs farcı;
Zeytin ezmesi ilave edilerek siyah renk oeufs farcı;
Kırmızı biber veya kırmızı havyar eklenerek kırmızı oeufs farcı elde edebilirsiniz.
Hazırlanan yumurta sarısını bir duy yardımı ile yumurta akının içine sıkınız.
Uygun şekilde süsleyiniz.

Süsleme için;
Yeşil oeufs farcı için maydanoz yaprağını,
Siyah oeufs farcı için zeytin dilimini,
Kırmızı oeufs farcı için küçük biber dilimi veya kırmızı havyarı kullanabilirsiniz
Hazırlanan oeufs farcıyı, etrafına maydanoz yaprakları koyduğunuz servis tabağına yerleştirerek servis yapınız.