OEUFS FLORENTİNE

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

2 adet pochè edilmiş yumurta
1 dilim tost ekmeği
25 g. tereyağı
100 g. kaşar rendesi
½çay kaşığı tuz
½ çay kaşığı karabiber
8-9 dal ıspanak
1 adet küçük kuru soğan
Beşamel sos için:
25 g. tereyağı
25 g. un
200 g. süt
1 çay kaşığı tuz
½ çay kaşığı karabiber
İşlem Basamakları

Yıkanmış ayıklanmış ıspanaklar iri parçalar halinde doğranır.
Soğan küp küp doğranır.
Eritilmiş tereyağında önce soğanlar kavrulur.
Ispanaklar içine eklenerek sote yapılır.
Tuz ve karabiber ilave edilir.
Tost ekmeğinin ortası yumurtayı içine alacak şekilde oyulur.
Üzerine tereyağı sürülüp, fırında kızartılır.
Servis tabağına tost ekmeği konulup, üzerine ıspanaklı karışım yerleştirilir.
Hazırlanan pochè yumurtalar ıspanağın üzerine konulur ve beşamel sos dökülüp, kaşar rendesi serpilir.
Sıcak fırında pembeleştirilip servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:96670 • adı:Oeufs Florentine • gönderen:Saadet • indirme tarihi:21.05.2024 - 16:46