



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OEUFs FLORENTİNE

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

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

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