



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PEYNİRLİ POŞE YUMURTA

Malzemesi:

6 yumurta

125 gr. rendelenmiş kaşar peyniri

60 gr. tereyağı

Kırmızı biber

1 orba kaşığı kıyılmış maydanoz.

Hazırlanışı:

Yayvan bir tencerede suyu, sirke ve tuz ile birlikte kaynatın. Suya dört yumurtayı kırın. Tencerenin üzerine bir kapak kapatın ve yumurtaları 3 dakika pişirin. Sonra kapağı açın ve 5 dakika daha pişirerek yumurta sarılarının sertleşmesini sağlayın. Sonra yumurtaları bir süzgeç kepe ile tencereden çıkarın. Diğer dört yumurtayı da aynı suda, aynı şekilde pişirin. Yumurtaları ısıya dayanıklı bir tepsiye dizin. Üzerine rendelenmiş peyniri yayın. Kırmızı biberi ve kıyılmış maydanozu serpin ve sıcak fırına koyarak 10 dakika kadar pişirin. Aynı kapta sıcak olarak servis yapın.