



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PINAR BEYAZLI POŞE YUMURTA

- 1 dilim kızarmış ekşi maya ekme 
- 2 yemek kaşığı Pınar Beyaz
- 1 adet salatalık
- 1 dal taze soğan
- ½ adet avokado
- 3 tatlı kaşığı limon suyu
- 3 tatlı kaşığı zeytinyağı
- 1 tutam tuz
- 1 tutam karabiber
- 1 adet yumurta
- 1 tatlı kaşığı elma sirkesi

Salatalığı çok küçük k   ler olacak şekilde doğrayın. Taze soğanı ince ince doğrayın ve salatalık ile birlikte pınar beyaza karıştırın. Avokadonun kabuğunu soyun ve ince ince doğrayın. Bir sos tenceresine su koyun ve kaynatın kaynayan suya sirkeyi ilave edin. Yumurtayı bir kaseye kırın. Kaynayan suyun altını kısın ve bir kaşık yardımı ile hızlıca karıştırıp bir girdap oluşturun ve yumurtayı içine bırakın. 3 dakika pişirin ve alın. Ekmeğin  zerine pınar beyazı s   n ve üzerine avokadoyu yerleştirin. Zeytinyağı ve limon suyunu karıştırıp avokadonun üzerine hafif gezdirin ve en son poşe yumurtayı üzerine yerleştirip taze çekilmiş karabiber, tuz ve pul biber ile sezone edip servis edin.

