



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

POCHE BENEDİCTİNE

- 1 küçük dilim tost ekmek
- 1 adet yumurta
- 1 dilim jambon
- 3 çorba kaşığı sos morney
- 1 çorba kaşığı rende gravyer yoksa kaşar

Taze kızarmış bir dilim tost ekmeği yumurta sahanına koyunuz
Jambonu az yağda bir dakika alt üst sote yapıp tost ekmeğin üzerine koyunuz
Yumurtanın üzerini iki parmak kapatabilecek kadar az sirkeli, kaynar suya yumurtayı kırıp üç dakika haşlayınız
Bir kevgirle yumurtayı susuz olarak sudan çıkarıp jambonlu tostun üzerine koyunuz
Yumurtanın üzerine sos morneyi döküp üzerine peyniri serpip üstten yanan salamandra veya fırında üzeri kızarıncaya kadar bir kaç dakika kızartıp servis ediniz

