



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## POŞE YUMURTA NEDİR

Poşe yumurta; çiğ yumurtanın kaynamakta olan su içine atılıp birkaç dakika sonra pişirilip sonrasında damak tadına göre ister sarımsaklı yoğurt ister salçalı sos ile servis edilerek hazırlanan bir yemektir.

Poşe yumurta yapılırken dikkat edilecek ilk ve en önemli husus yumurtaların taze olmasıdır.

Poşe yumurtaların pişirileceği suyun yeterli miktarda sirke ve tuz içermesine özellikle dikkat edilmelidir.

Yumurtaların dağılmasını engellemek için yumurtaları direkt suyun içine kırmaktansa önce bir kâsenin içine kırıp buradan kaynayan su içine yavaşça bırakılması tavsiye edilmektedir.

Lezzetli ve başarılı bir poşe yumurta tarifi için suyun sıcaklığı da oldukça önemli bir etkidir. Suyun sıcaklığının 85 ? 90 derece olması en ideal pişirmeyi sağlayacaktır.

---