



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

POŞE YUMURTA

2 adet yumurta
1 yemek kaşığı elma sirkesi
3 yemek kaşığı zeytinyağı
2 adet kızarmış ekmek
5-6 adet mantar
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
Üzeri için:
1 adet domates
4-5 adet yeşil ve kırmızı biber dilimi
2 dal taze soğan
Arzuya göre yarım avokado

Mantarları temizleyip ince ince doğrayın. Tavaya zeytinyağını ekleyin. Mantarı 2-3 dakika tavada kızartın. Çok pişirmeden mantarları ocaktan alın. Ekmekleri aynı tavaya ekleyip her iki tarafını da kızartın. Tencereye 3 parmak su ekleyip kaynama noktasına getirin. Poşeleme işlemleri için suyun ısısının yaklaşık 80-85 derece olmasına dikkat edin. Sirkeyi ekleyip altını kısın. Yumurtayı bir kaseğin içine kırın. Dikkatlice tıngırdamakta olan suya bırakın. İkinci yumurta için de aynı işlemi yapın. Kayısı yumurta için yaklaşık 3 dakika yeterlidir. Bir kaşık yardımıyla alıp parmağınızla bastırarak kontrol edin. Yumurta sarısı yumuşak olmalı. Pişen yumurtaları bir kağıt havlu üzerine alın. Kızaran ekmeklerin üzerine mantar, soğan ve domates dilimlerini yerleştirin. Üzerine poşelenmiş yumurtayı yerleştirin. Biberler dilimlenmiş avokadı ve yeşilliklerle süsleyin.

Not: Dilerseniz mantarla da güzelleştirebilirsiniz.

