



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

POŞE YUMURTA

Öncelikle, poşe yumurta pişireceğiniz suya biraz tuz ve sirke eklemelisiniz ardından yumurtayı pişirirken direkt suya kırmak yerine önce bir kaseye kırmalı sonra yavaşça suya bırakmalısınız. Poşe yumurta pişirmek için tencere içine yaklaşık 4 parmak su ilave ederek kaynamaya bırakın. Su kaynadığında altını kısarak fokurdamasını önleyin. İçine yaklaşık 2 kaşık sirke ve biraz da tuz ilave ettikten sonra yumurtaları bir kase içerisinde kırarak yavaşça suya bırakın. 3 dakika kadar pişireceğiniz yumurtayı kevgir yardımı ile çevirerek pişirin. Böylece yumurtanın beyazı dağılmayacaktır. Yuvarlak ve opak bir kıvama gelen yumurtayı kevgirle dikkatlice aldıktan sonra kağıt havlu üzerinde suyunu alıp servise hazır hale getirebilir; sunumu için isteğinize göre süsleyebilirsiniz.

Not: Poşe yumurta için kullanılacak olan yumurtaların tazeliğine dikkat etmelisiniz. Yumurtayı elinize alıp içini salladığınızda içi sallanmıyorsa bu yumurtanızın taze olduğunun işaretidir.

