



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

POŞE YUMURTA

1 adet yumurta

Su

Sirke

İlk olarak tencereye su ekleyin ve kaynamaya bırakın. Yaygın bir tencere seçmeye özen gösterin.

Eğer kusursuz bir kıvam istiyorsanız suyun ısısı yaklaşık 80-85 derece olmalı.

Yumurthanın dağılmaması için kaynayan suya 1 tatlı kaşığı kadar sirke ekleyin.

Sirkeden sonra bir çimdik kadar tuz da ekleyebilirsiniz.

Yumurta'yı önce derin bir kase'nin içine kırın. Burada dikkat etmeniz gereken şey şeklinin bozulmaması.

Su kaynama noktasına yaklaştığında altını kısın.

Tencere içindeki suyu bir kaşık yardımıyla dairesel hareketlerle dikkatlice döndürün.

Daha sonra ortasına kasedeki kırılmış yumurtanızı çok dikkatli şekilde bırakın.

Poşe yumurta 3-5 dakika içinde hazır olacaktır.

Yumurthanın beyazı katılıp sarısı yoğunlaşınca delikli bir kaşıkla yumurtayı suyun içinden alın ve süzdükten sonra hemen sıcak sıcak servis edin.