



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

POŞE YUMURTA

12 adet taze yumurta
2 çorba kaşığı tuz
10 bardak su
2 1/2 çorba kaşığı sirke

1 Kenarlı tepsi ya da benzeri gibi yayvanca bir kaba 10 bardak su, iki buçuk çorba kaşığı sirke ile 2 çorba kaşığı da tuz koyarak, suyu kaynamaya bırakmalıdır. (Suyu koyacak olduğumuz kap ya da tepsinin gereğinden fazla büyük olmaması, yâni 10 bardak su koyduğumuz üstten kabın bir parmak aşağısına kadar dolmuş olması, bir de yumurtaların çok taze olmaları gerekir).

2 Su iyice kaynamca suyun fıkırdamaması için ateşin ısısını azaltmalı ve yumurtaları birer birer olmak üzere önce küçük bir tabağa kurmalı, sonra da tabaktaki her bir yumurtayı az kaynamakta olan suya, yakm uzaklıktan ve yavaşça kaydırmak suretiyle suya atmalı ve kabın üstünü kapakla kapadıktan sonra yumurtaları tam 3 dakika sıcak suda bırakmalıdır. (Kap içindeki kaynayan suya yumurtaları olanağın-ca fazla aralık bırakmak suretiyle kırmalıdır. Çok sık ya da üstüste kınlan yumurtalar piştikten sonra birbirlerine karışmış olur. Hattâ yumurtaları iki veya üç defada pişirmelidir).

3 Sonra yumurtaları delikli bir kepçe ile gayet özenli bir şekilde sudan çıkararak, tabağa almalı ve servis yapmalıdır. (Yumurtalar sudan iyice süzölmüş olarak çıkarılmalıdır.)



Fotoğraf "türkan hanım" tarafından gönderildi. 24.09.2020