



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## POŞE YUMURTA

Yayvan bir tencere veya tavanın içinde suyu kaynatın. Ateşi kısın ve yumurtaları hemen teker teker suyun içine kırın. Yumurta aklının sarısından ayrılması için, yumurtaları yavaşça kırıp ve dikkatlice suyun içine akıtmak gerekir.

Poşe yumurta hazırlarken yayvan bir tencereden yararlanmalısınız. Tencerenin içine koyacağınız su yumurtaların üst kısımlarını örtecek kadar bol olmalıdır. Ancak bu şekilde yumurtaların tümü tamamiyle haşlanmış olacaktır.

Tencerenin üzerine bir kapak koyun. Yumurtaları 3 dakika kadar kaynatın ve kapağı kaldırın. Yumurta akları iyice sertleşince, yumurtalarınız pişmiş demektir.

Yumurtaları kırdıktan sonra suya yaklaştırarak kaynar suyun içine atın. Böylece yumurtaların şekli bozulmadan ve beyazları sarılarından ayrılmadan kırılmış olacaktır.

Delikli kepçe ile yumurtaları tek tek sudan alın. Bir servis tabağına alın. Servis tabağı yumurtaların birbirine değmeyecek kadar büyük olmalıdır. Gerekirse yumurtaların kenarındaki fazla beyaz kısımları keserek çıkarın ve yumurtalara güzel bir şekil verin.



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 28.04.2021