



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

POŞE YUMURTA

Malzemesi:

6 adet yumurta

5 bardak su

1 çorba kaşığı tuz

1,5 çorba kaşığı sirke

Hazırlanışı:

Kenarlı bir tepsiye veya yayvan bir kaba beş bardak su, bir buçuk çorba kaşığı sirke ile bir çorba kaşığı da tuz koyarak suyu kaynamaya bırakın. Su kaynayınca, ateşin ısısını azaltın ve yumurtaları birer birer bir tabağa kırın. Sonra da tabaktaki her yumurtaya az kaynamakta olan suya yavaşça kaydın. Kabin üstünü kapakla kapadıktan sonra yumurtaları 0 dakika sıcak suda bırakın. Sonra yumurtaları delikli bir kepçe ile özenli bir şekilde sudan çıkararak tabağa alın ve servis yapın.
