



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

POŞE YUMURTALI TURNEDO

4 koyun filetosu

4 yumurta

50 gram margarin

8 kaşık ketchup (yerine domates salçası, kıyılmış mantar ve bol baharatla yapılmış bir salça konabilir)

Sirkeye yatırılmış veya turşusu yapılmış 50 gram arpacık soğanı

1 çorba kaşığı sirke

Tuz

Karabiber

İyice dövülmüş ve yuvarlak bir duruma getirilmiş, etleri içinde erimiş margarin yağı bulunan bir tavaya koymalı ve kabı kuvvetli bir ateşe oturtmalı. Etlerin önce bir sonra öbür yüzlerini nar gibi kızartmalı ve tuzlayıp biberleyerek servis tabağına yerleştirmeli. Bu işler yapılırken derince bir tencereye tuzlu su koymalı. Su kaynamaya başlarken sirkeyi içine katmalı ve ateşin ısını hafifletmeli. Yumurtalardan birini bu suyun içine kırmalı. Yumurta, poşe denilen biçimde yani her yanı ağıyla kapanıp pişince bunu bir kevgirle sudan çıkarmalı ve turnedolardan birinin üstüne yerleştirmeli. Öbür üç yumurtayı da aynı biçimde teker teker pişirmeli. Her yumurtayı hafif ateşteki kaynar suda dört dakikadan fazla tutmamalı, yoksa yumurtaların içleri çok pişeceğinden lezzeti kaybolur. Yumurtaların turnedoların üzerlerine yerleştirilmesi sona erince bunların üzerlerini ve çevrelerini arpacık soğan turşularıyla süslemeli. Salçayı da gezdirerek bunların üzerlerine döktükten sonra yemeği sofraya götürüp servis yapmalı.