



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PROVANS USULÜ POŞE YUMURTALI TÜRLÜ

Eyüp Sevinç

2 adet patlıcan
3 adet kırmızı soğan
3 adet sarı biber
2 adet kırmızı biber
½ su bardağı haşlanmış taze börülce
1 adet kereviz sapı
8 adet yumurta
1 çay bardağı elma sirkesi
3 dal taze soğan
2 adet defne yaprağı
1 çay bardağı sızma zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Ayıklanmış sebzeleri küçük küpler şeklinde kesin. Tavada kırmızı soğan, kereviz ve patlıcanı zeytinyağı ve 1 adet defneyaprağı ile soteleyin. Birkaç dakika sonra biberi ve börülceyi tavaya ekleyip orta ateşte 10 dakika pişirin. Piştikten sonra doğranmış taze soğan, bir tutam tuz ve karabiber ile tatlandırın. Poşe yumurtayı yapmak için tencerede kaynayan suya 2 yemek kaşığı sirke ve 1 adet defneyaprağı ekleyin. Bir kabın içinde yumurtayı kırıp kaynayan suda 8 dakika haşlayın. Aynı yöntemle diğer yumurtaları da kırıp suda haşlayın. Hazırladığınız poşe yumurtaları ve provans usulü türlü ile birlikte servis yapın.

