



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RAFADAN YUMURTA (FRANSA)

Alakok

12 adet yumurta
Tuz ve karabiber
6 bardak su

1 Bir tencereye; 6 bardak su koyarak kaynamaya bırakmalı, kaynayınca; suya 12 adet yumurtayı küçük tel ya da hasır sepet, ya da süzgece yerleştirilmiş olarak, batırmak suretiyle daldırmalı ve ancak üç dakika haşlanmalıdır. (Kaynar suya yumurtalar teker teker atılacak olurlarsa ilk yumurtalar kayısı, hattâ hazırlama yakın bir katılıkta pişmiş olabilirler).

2 Üç dakika sonra sepet ya da süzgeci, içinde yumurtalar olduğu halde kaynar sudan çıkararak, yumurtaları soğutmadan kâselere kırmak, üstlerine tuz ve karabiber ilâve ettikten sonra servis yapılmalıdır.

(önlerine gelmiş yumurtalar, kaşıkla çalkalandıktan sonra yenmelidir).

NOT: Yumurtaları, sofrada herkesin kendisi kırmak suretiyle bütün olarak servis yapmak da mümkündür. O takdirde soğumamaları için yumurtaları katlanmış bir peçeteye sarılmış olarak sofraya götürmek gerekir.