



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RUS USULÜ POŞE

6 adet yumurta
3/4 bardak mayonez
6 bardak su
1/4 kahve fincanı sirke
1,5 çorba kaşığı sirke
Kıyılmış dil veya janbon
1 çorba kaşığı tuz

- 1) Kenarlı bir tepsi veya benzeri gibi yayvanca bir kaba, 6 bardak su, 1.5 çorba kaşığı sirke ile 1 çorba kaşığı da tuz koyarak, suyu kaynamaya bırakmalı, su kaynamca suyun fazla fıkırdamaması için, ateşin hararetini az kısıdıktan sonra, 6 adet yumurtayı birer birer olmak üzere evvelâ bir tabağa kırmalı sonra da her kırılan yumurtayı, hafif kaynamakta olan sirkeli suya yavaşça ve yakın mesafeden kaydırmak suretile bütün yumurtaları suya böylece ilâve etmeli, sonra da bu yumurtaları ancak üç dakika kadar suda bırakmak suretile pişirdikten sonra bir delikli kepçe ile gayet itinalı bir surette ve iyice süzölmüş olarak aldıktan sonra yayvanca bir tabağa yanyana döşemeli ve iyice soğumaya bırakmalıdır.
- 2) Tabağa döşenmiş yumurtalar iyice soğuyunca: üstlerine 1/4 kahve fincanı sirke ilâve etmek suretile hafifçe sulandırılmış mayonez dökmeli, mayonezin üstüne de, kıyılırcasına ince doğranmış 75 gram füme dil veya janbon serptikten sonra yumurtayı servis yapmalıdır.