



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOĞANLI POŞE YUMURTA

Malzemesi:

8 adet yumurta

1/2 litre su

2 orba kaşığı sirke

1 ay kaşığı tuz

100 gr. tereyaęı

Kırmızı biber

1 soğan

Karabiber

1 orba kaşığı kıyılmış maydanoz

Hazırlanışı:

Yayvan bir tencerede suyu, sirke ve tuz ile birlikte kaynatın. Suya dört yumurtayı kırın. Tencerenin zerine bir kapak kapatın ve yumurtaları 3 dakika pişirin. Sonra kapağı açın ve 5 dakika daha pişirerek yumurta sarılarının sertleşmesini sağlayın. Sonra yumurtaları bir süzgeç kepe ile tencereden çıkarın. Dięer dört yumurtayı da aynı suda, aynı şekilde pişirin. 1 soğanı soyup margarinde kavurun ve üzerine karabiberi serpin. Kıyılmış maydanozu da katın. Soğanları dört tabağa taksim edin. Her tabağa ikişer yumurta koyun ve servis yapın.