



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSLU YUMURTA

4 orba kaşığı sirke

1,5 çay kaşığı tuz

4 yumurta

Sosu:

1 yumurtanın sarısı

100 gram yumuřak tereyađı

Tuz

Taze çekilmiř karabiber

2 ay kaşığı limon suyu

Ekmekleri:

4 dilim avdar ekmeđi

4 dilim salam

4 ay kaşığı kapari

1 hindiba

Yumurtanın sarısını yüksekçe dar bir kabın içine kırın yumurta ırpacağı ile çırpın ve yumuşak tereyağını ufak parçacıklar halinde ilve edip az ateşte yağ parçalarının hepsi eriyinceye kadar karıştırın. Sonra sosu tuz karabiber ve limon suyu ile tatlandırın.öte yanda bir tencereye iki litre suyu sirkeve tuzla birlikte koyup kaynatın. Buzdolabından aldığından yumurtaları bir kaba kırıp bunları dikkatli olarak kaynayan suya kaydırarak atın. Yumurtaları suya attıktan sonra suyu kaynatmayın artık. Tencereyi  dört dakika hafif hafif sallayarak yumurtaların pişmesini sağlayın. Sonra yumurtaları kpkleriyle birlikte delikli bir kepeeyle alarak sularını süzdürün. Ekmekleri hafif olarak kızartıp üzerlerine tereyağı sürün ve her birinin üzerine önce salam dilimini, sonra da yumurta koyun. Hazırladığınız sosu üzerlerine dkn. Kapariyi serpin ve hindiba yapraklarının üzerinde servis yapın.