



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSLU YUMURTA

4 yumurta (katıya yakın haşlanmış)
15 gr (1 çorba kaşığı) tereyağı
1 orta boy soğan (ince doğranmış)
1 çorba kaşığı un
1 su bardağı esmer et suyu
1 çay kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
1 çorba kaşığı hardal

Yumurtaların kabuklarını soyup, 4 küçük sahana koyarak sıcak kalmalarını sağlayınız. Küçük bir tencerede, tereyağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca soğanı ekleyip arasıra karıştırarak 5-6 dakika, pembeleşene kadar pişiriniz. Unu tahta bir kaşıkla katarak, pürüksüz bir sos elde edene kadar karıştırınız. Sürekli karıştırarak 1 dakika pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, top top olmamasına dikkat ederek yavaş yavaş esmer et suyunu katınız. Tuz, biber ve hardalı ekleyiniz. Tencereyi yeniden ateşe oturtup, sosu sık sık karıştırarak ısıtıp, 5 dakika hafifçe kaynatınız. Tencereyi ateşten alıp, sosu yumurtaların üstüne dökerek, servis ediniz.

Not: Bu yumurtalar sıcak olarak, yanında tereyağı ve kızarmış ekmekle ordövr olarak servis edilebilir.
