



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAÇ YUMURTA

Michael Montignac

12 YUMURTA
1 ÇORBA KAŞIĞI TEREYAĞI (KALIBI YAĞLAMAK İÇİN)
300 GR KARIŞIK SALATA
DANA JAMBON
GRAVYER PEYNİRİ,
KEREVİZ VEYA TAZE FASULYE
KALAMAR (DONDURULMUŞ)
ZEYTİNYAĞI
3 ARPACIK SOĞANI
DOLMALIK BİBER
DOMATES VE SALATA SOSU

20-22 cm çapında ortası delik kek kabını tereyağı ile yağlayın. Bir büyük tepsiye 2 cm yüksekliğinde sıcak su koyup, kek kabını bunun ortasına yerleştirin (Ben-Mari). Yumurtaları tek tek kalıbın içine kırın ve üzerlerine tuz, biber ekin. 200 derece ısıtılmış fırında 10 dakika pişirin. Beyazlar pişmeli, sarılar ise yumuşak kalmalıdır. Kalıbı soğutun ve kalıbın etrafında sivri bir bıçak gezdirerek, kalıbı bir servis tabağına ters yüz edin. Karışık bir salata hazırlayın: Dana jambon ve dolmalık biberleri ince şeritler halinde, gravyer peynirini küp şeklinde, kereviz veya haşlanmış fasulyeyi ince çubuklar gibi, domatesleri de dört parçaya kesin. Kalamarları ince şeritler halinde kesin ve kıyılmış arpacık soğanları ile birlikte zeytinyağında 3 dakika pişirin. Sonra bunları da yukarıdaki malzemelere katın. Bu salataya sos (zeytinyağı-sirke veya limon) dökün ve yumurta halkasının ortasına boşaltıp servis yapın.