



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAĞDA POŞE YUMURTA

Maydanoz veya dereotunu ince ince kıyın. bir tavada tereyağını kızdırın. Yağ cızırdamaya başlayınca ateşi kısın. Yayvan bir tencerede biraz kaynar su içinde haşladığınız poşe yumurtaların şekillerini bozmadan tek tek yağa koyun.

Yumurtaların birbirine bitişik olmaması, ve tavanın içinde geniş yer kalması gereklidir.

Kıyılmış maydanoz ve dereotunu üzerine serpin. Tavadaki sıcak yağı kaşık kaşık olarak yumurtaların üzerine dökün.

Yumurtaların üst kısmının ısınması için bu < işlemi bir kaç defa tekrarlayın. İç kısımlarının da ısınması için, yumurtaları bir kaç dakika daha tavada bırakın.

Bu arada tavanın içindeki yağı devamlı olarak bir kaşık ile yumurtaların üzerine dökmeğe devam edin.

Yumurtalar ısınınca, üzerlerine biraz limon suyu serpin.

Tavayı ateşten indirin.

Yumurtaları servis tabağına alıp üzerine tavada kalan sosu dökün.

Hemen servis yapın.