



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL SOSLU YUMURTA (İTALYA)

4 kişilik MALZEME:

Sos:

6 yumurta,

1 taze yumurtanın sarısı,

1 tatlı kaşığı hardal,

tuz,

2 yemek kaşığı limon suyu,

sıvı yağ,

150 g kaymaklı yoğurt,

1 baş soğan,

1 salatalık turşusu,

3-4 ançuez filetosu,

birer baş dereotu ve maydanoz,

1 baş soğancık,

bir miktar tere,

2 yemek kaşığı kapari,

karabiber.

Salata:

Göbekli salata,

100 g roka,

2 baş kırmızı soğan,

8 kokteyl domates,

2 yemek kaşığı sirke.

1. 2 yumurtayı haşlayın. Tek yumurta sarısını hardal, 1 fiske tuz, ve limon suyu ile mikserde çırpın. Önce yağı, sonra yoğurdu yedirin.

2. Haşlanmış yumurtaların kabuklarını çıkartın. Sarılarını süzgeçten geçirin, aklarını doğrayın, sarıları ve aklar mayoneze karıştırın. Soğanı ayıklayın. Soğanı, turşuları ve ançuezi küp halinde doğrayın. Bütün yeşillikleri kıyarak karıştırın. Tuzunu ve biberini ayarlayın.

3. Salatayı hazırlayın. Domates ve soğanla garnitür yapın. Sosun yarısını bir servis tabağına dökün, gerisini ayrı olarak sunun.

4. Yumurtalar için 1.5 litre su kaynatın, 1 kaşık sirke ve bol tuz ilave edin. Yumurtaların kırıp, kaynar suda yaklaşık 4 dakika pişirin, pişirin, sudan çıkarın ve servis tabağına alın. Taze pişirin. Yumurtaları çıkartın, servis tabağına alın. Taze haşlanmış patates veya baget ile servis yapın.