



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YUMURTA VE MAYONEZLİ POŞE

Pose Yumurta:

6 adet yumurta

6 bardak su

1.5 çorba kaşığı sirke

1 çor. kaşığı tuz.

Alt ve üstlerine:

3 büyük domates

3/4 bardak mayonez

2 çorba kaşığı kıyılmış jöle

1) Hepsi aynı boyda olmak üzere 3 büyükçe domatesin tam ortalarından uzunluklarına doğru ikiye kestikten sonra her kesilen domatesi de bir kahve kaşığı ile yarılarına kadar oymak suretile bütün yarım domateslerin içlerini yarılarına kadar çıkarmalı sonra da bunları yayvanca ve büyük bir tabağa muntazam bir şekilde yerleştirmelidir.

2) Domateslerin oyulmaları sona erince: kenarlı bir tepsi veya benleri gibi yayvanca bir kaba 6 bardak su, 1.5 çorba kaşığı sirke ile 1 çorba kaşığı da tuz koyarak suyu kaynamaya bırakmalı, su kaynayınca, suyun fazla fıkırdaması için, ateşin hararetini azalttıktan sonra 6 adet yumurtayı, birer birer olmak üzere evvelâ bir tabağa kırmalı, sonra da kırılan her yumurtayı hafifçe, kaynamakta olan sirkeli suya yavaşça ve yakın mesafeden kaydırmak suretile bütün yumurtaları böylece suya ilâve etmeli, sonra da yumurtaları ancak 3 ilâ 4 dakika kadar bırakmak suretile pişirdikten sonra bir delikli kepeç ile gayet itinalı ve iyice süzölmüş olarak alarak, herbir yumurta için yarım domates hesabına bunları içlerini yarılarına kadar oymuş olduğumuz domateslerin içine oturtmalı ve yumurtaları iyice soğumaya bırakmalıdır.

3) Yumurtalar iyice soğuyunca; üstlerine 3/4 bardak mayonezi sıkma torbası veya kaşıkla muntazam bir şekilde yaydıktan sonra mayonezin üstüne de, 2 çorba kaşığı jöle serpmek suretile taksim etmeli ve yumurtaları servis yapmalıdır.

Not: Domates bulunmadığı takdirde, yumurtaları kabukları çıkarılmış gayet ince dilimlere doğranmış ve bir miktar yağda kızartılmış 6 küçük kruton ekmeğe oturtmak suretile servis yapmak da mümkündür.