



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTALI EKMEK ÜSTÜ

4 dilim ekşi maya ekmek
2 çorba kaşığı tereyağı
1 adet yumurta sarısı
1 çorba kaşığı hardal
1 çay kaşığı taneli hardal
1 tatlı kaşığı limon suyu
½ çay kaşığı karabiber
½ çay kaşığı tuz
16 yaprak
Yedikule marul
4 adet yumurta
½ adet Arnavut biberi
¼ çay kaşığı karabiber
1-2 dal kekik; tuz; yumurtaları haşlamak için elma sirkesi

Önce Hollandez sosa benzer bir sos yapacağız. Bir tavada 2 çorba kaşığı tereyağını eritin. 1 adet yumurtanın sarısını bir kaba alın ve içine 1 çorba kaşığı hardal ekleyip, Arçelik el blender ile çırpmaaya başlayın. Tavadaki erimiş tereyağını azar azar sosa akıtın ve çırpmaaya devam edin. Aynı mayonez yapar gibi, sos tereyağı ile birleştikçe kabarmaya başlayacak. Arada yağı eklemeyi kesip çırpmaaya devam edin ki yumurta kesilmesin.

Sos kıvam almaya başlayınca sırasıyla 1 çay kaşığı taneli hardal, 1 tatlı kaşığı limon suyu, 1/2 çay kaşığı karabiber ve tuz ekleyin.

Yumurtaları pişirmek için çılırdan tanıdığımız bir yöntem uygulayacağız. Tencereye kettle dan sıcak su koyun ve içine elma sirkesi ekleyip, kaynayan suya yavaşça yumurtaları kırıın. Yumurta yaklaşık 1-2 dakika haşlanacak. Burada amacımız yumurtanın beyazını pişirmek ama sarısını mümkün olduğu kadar cıvık bırakmak. Lezzeti artırmaya yardım edecek Yedikule marulları, yaptığınız sosun bir kısmı ile güzelce karıştırın. Sonra ekmek kızartma makinasında iyice ktır ktır olana kadar kızarttığınız ekşi mayalı ekmek dilimlerinin üzerine biraz sos sürün ve üstüne marulları yerleştirin. En üste 1'er adet yumurta koyup, bütün ekmeklerin üzerine kabaca kestiğiniz ½ adet Arnavut biberi, ¼ çay kaşığı karabiber ve 1-2 dal kekiği paylaştıarak ekleyin.

