YUMURTALI PELTE

Michael Montignac

12 YUMURTA
1/4 LT JÖLE (HAZIR ŞEKERSİZ JÖLE VEYA JELATİNLE YAPILABİLİR)
TARHUN OTU (YOKSA MAYDONOZ)
TAZE SOĞANIN YEŞİL KISMI
2 İNCE DİLİM DANA JAMBON
SİRKE
KIVIRCIK SLATA

6 küçük kâsenin dibine 1 cm yüksekliğinde jöle koyun ve biraz tarhun otu serpin. Kâseleri (bu kâseler krem karamel kapları gibi olmalı) buzdolabına koyun ve jöle donuncaya dek bekletin.
Soğanların yeşil kısımlarını ve dana jambonları incecik kesin. Yumurtaları kaynar sirkeli suda 5 dakika pişirin ve soğumaya bırakın.
Bu yumurtaları kapların içine kırarak üzerlerine biraz dana jambon-soğan karışımı serpin. Jölenin arta kalanı ile üstlerini örtüp tekrar buzdolabına koyup 3-4 saat bekletin. Yeşil salata yayılmış tabaklara bu kapları tersyüz edin ve servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:72393 • adı:YUMURTALI PELTE • gönderen:huri cihan • indirme tarihi:24.04.2024 - 22:04