

Suda Kirilmis Haslanmis Yumurta

Malzemeler

2 dilim kizarmis ekmek

2 adet yumurta

Istege gore servis icin;

Taze ispanak

Domates

Salam

Peynir dilimi

Haslamak icin su;

1 yemek kasigi sirke

Tuz

Pul biber

Taze cekilmis karabiber

Yapilisi

Oncelikle yumurtalari haslamak icin suyu kaynatiyoruz ve bir kasik sirkeyi ilave ediyoruz. Ocagin altini orta ayara getiriyoruz ve suyu kasikla daire seklinde karistiriyoruz (bunun sebebi su kendi etrafinda karisirken yumurtalar kirilir ve yumurtanin beyazi cok dagilmadan toparlanarak haslanir).Teker teker suya kirdigimiz yumurtalar 3 dakika piser, ve suzgecli kasikla sudan alinir, bir bos tabaga cikartilir, fazla suyunu iyice biraktiktan sonra yumurtanin sarisini kirmadan alip onceden kizarttigimiz ekmek diliminin uzerine konur.Ister sade tuz, biber serpererek ister holandez sosu ile servis yapilir.Sicak yemenizi tavsiye ederim. Afiyet olsun:)