

Eggs Benedict

Toplam 35 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 15 dk

2 kişilik

Orta

~410 kcal

Açılış 17/10

Eggs Benedict, İngiliz muffin üzerine Kanada jambonu, poşe yumurta ve hollandez sosla servis edilen klasik Amerikan brunch tabağıdır.

Malzemeler

- 4 adet Yumurta
- 2 adet İngiliz muffin
- 120 gr Tereyağı
- 2 adet Yumurta sarısı
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 yemek kaşığı Sirke
- 4 dilim Kanada jambonu

Yapılışı

1. 120 gr tereyağı tencerede eritin, süt tortusu dibe çöksün.
2. 2 yumurta sarısı limon suyuyla benmaride 3 dakika çırpın.
3. Eritilmiş tereyağına önce akıtıp hollandez sosu bağlayın kesilmesin diye sürekli çırpın.
4. Sirkeli suyu kaynama altındaki tavaya 4 yumurtayı 3 dakika poşeleyin.
5. İngiliz muffinleri kesip tavada 2 dakika kızartın.
6. Muffinlerin üstüne yumurta ve hollandez sosu yerleştirip sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Poşe yumurta suyuna sirke ekleyin; beyazlar sarıların etrafında toplanır.

SERVIS ÖNERİSİ

Taze frenk soğan ile servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta