

KIZARMİŞ POŞE YUMURTA		
Porsiyon Adeti	2 kişilik	
Piştirme Yöntemi	Poaching	
Ön Hazırlık Süresi	10 dk	
Piştirme Süresi:	15 dk	
Öğrencilerin Adı- Soyadı	Melisa Kazan	

Malzemeler	Miktar	Ölçü Birimi	Yapılışı ve Püf Noktaları
			Derin bir tencereye su, tuz ve sirkeyi koyup kaynatın.
Yumurta	2-3	adet	Orta ateşte kaynayan suyu bir kaşık yardımı ile karıştırıp girdap oluşturun.
Sirke	1	yemek kaşığı	
Un	1/2	Su bardağı	Yumurtaları tek tek ilk önce bir kâseye kırın.
Tuz	1-2	Çay kaşığı	Sonra girdap oluşturduğunuz kaynayan suya koyun. 3 dk pişirin.
Su			Süzgeç yardımı ile bir tabağa alın. Soğumaya bırakın.
Galetu unu	1/2		
Sıvı yağ			Soğuduktan sonra un, çırpılmış yumurta ve galeta ununa bulayın.
			Sıvı Yağ'da arkalı önlü kızartıp sıcak servis edin.