

# Eggs Benedict

Toplam 35 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 15 dk

2 kişilik

Orta

~410 kcal

Açılış 17/10

Poşe yumurta, kızarmış ekmek ve hollandez sosla hazırlanan klasik kahvaltı.

## Malzemeler

- 4 adet Yumurta
- 2 adet İngiliz muffin
- 120 gr Tereyağ
- 2 adet Yumurta sarısı
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 yemek kaşığı Sirke

## Yapılış

1. Tereyağı yumurta sarısıyla limon suyuyla hollandez sos hazırlayın.
2. Yumurtaları sirkeli suda 3 dakika poşeleysin.
3. Kızarmış muffin üzerine yumurta ve sosu yerleştirin.

### PÜF NOKTASI

Poşe yumurta suyuna sirke ekleyin; beyazlar sarıların etrafında toplanır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Taze freng soğan ile servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta