

Hindi Fümeli Croque Madame (Beşamelli Fransız Tostu)

Süre: 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 15 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 2 kişilik

Malzemeler:

- 4 dilim tost ekmeği
- 4 dilim hindi füme
- 100 g rendelenmiş gruyere veya kaşar peyniri
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı un
- 1 su bardağı süt
- 2 yumurta
- 1 çay kaşığı Dijon hardalı
- Bir tutam muskat
- Karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten, süt ürünleri, yumurta ve hardal.

Ön Hazırlık:

Fırının üst ızgarasını önceden ısıtın. Beşamel için sütü ılık hale getirin; ekmekleri hafif kızartarak içlerinin ıslanmasını önleyin.

Yapılışı:

1. Tereyağını küçük tencerede eritip unu 1 dakika kavurun. Sütü azar azar çırparak ekleyin; sos koyulaşıp kaşığın arkasını kaplayınca hardal, muskat ve karabiberi katın.
2. Ekmeklerin arasına hindi füme ve peynir koyun. Üst yüzeye beşameli yayın, kalan peyniri serpin ve fırın tepsisinde 5-7 dakika, üstü benek benek kızarana kadar ızgaralayın.
3. Yumurtaları ayrı tavada beyazı tamamen pişip sarısı da katılaşana kadar pişirin. Her tostun üzerine bir yumurta koyup hemen servis edin.

>> **İpucu:** Beşameli ekmeğin kenarına kadar sürmek üst yüzeyin kurumasını önler.

Saklama:

Bu tost bekletilmeden yenmelidir; yumurtalı ve peynirli olduğu için artanı saklamayın.

Kiraz'ın Mutfağı