



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

YUMURTA HAŞLAMA TÜRLERİ

Suda haşlama süresine göre yumurta ad alır.

- 1) Rafadan yumurta
- 2) Kayısı yumurta
- 3) Lop yumurta

Rafadan yumurta suya yavaşça konup kaynatılır. Yüze kadar sayılır alınır. Kayısı yumurta aynen rafadan yumurta gibi ılık suya konup 5-6 dakika kaynatılır. Böyle yumurtada akı pişer, sarısı pişmez.

Katı yumurta ise 10-25 dakika haşlanır. Soğuk suda bekletilir. Soyulup servis yapılır. Daha fazla kaynatılırsa yumurtanın sarısı üzerinde kararma olur.

KAYISILI YUMURTA: Aynen rafadan yumurta gibi hazırlanır. Yalnız 5-6 dakika kaynar suda bekletilir. Sudan çıkarılınca kabukları soyulup itina ile gereken yerlerde kullanılır.
