



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RAFADAN VE SÖĞÜŞ YUMURTA

Bir kaba yumurtaları örtecek kadar su konup kaynatılır. Yumurtalar yıkanıp yavaşça kaynar suya bırakılır. Hafif hararetili ısıda 1-2 dakika kaynatarak rafadan, 3-4 dakika kaynatarak yarı katı, 10-12 dakika kaynatarak katı (söğüş) yumurta oluşturulur. Pişme müddeti sonunda sıcak sudan çıkarılıp soğuk suda soğutulur.

© lezzetler.com tarif no:20188 • adı:RAFADAN VE SÖĞÜŞ YUMURTA • gönderen:nesrinates • indirme tarihi:20.09.2024 - 13:50