



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

HAŞLANMIŞ YUMURTA

<https://www.milliyet.com.tr>

Yumurtaları kabuklarıyla birlikte soğuk suyla dolu bir tencereye alın ve ocağa koyun. Eğer yumuşak bir haşlanmış yumurta elde etmek istiyorsanız 3-4 dakika pişirin.

Daha katı bir yumurta elde etmek istiyorsanız 6-7 dakika pişirin. Pişen yumurtanızın suyunu süzün ve 1 dakika boyunca soğuk suda bekletin. Bu yöntem yumurtanızın kolayca soyulmasını sağlayacak ve pişmesini engelleyecektir.

