



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABUĞUYLA HAŞLANMIŞ YUMURTA

1. Çatlak olmayan yumurtaları seçiniz.
2. Tam su iyice kaynarken içine yavaşça bırakınız. 8 veya 9 dakika haşlayıp hemen soğuk suya çıkarınız.
3. zerine tamamen soğuyuncaya kadar soğuk su akıtınız.

Not: Çok basit gibi görünen yumurta haşlamanın da kuralları vardır. Eğer bunlar yerine getirilmezse yumurtanın sarısı bazen siyah, bazen kurşuni olur ve bazen beyazı dışarı çıkar. Eğer bol miktarda haşlayacaksamız, yumurtaları beze koyunuz, bezle hepsini kaynar suya bırakıp, sonra bezi yavaşça çekiniz.



Fotoğraf "farah" tarafından gönderildi. 17.09.2020