



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABUKLU YUMURTA PİŞİRME

Milli Eğitim Bakanlığı

Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi

Ankara 2006

On yumurta ve 2 lt. suyu tencereye koyunuz.

Farklı sayıda yumurta için su miktarını bu ölçüye göre ayarlayabilirsiniz.

Tel sepet içine yumurtaları yerleştiriniz.

Su yumurtaların üzerini örtecek miktarda olmalıdır.

Tencereyi yerleştirerek ocağı yakınız. (Çok harlı ateşte kaynatmayın. Yumurtalar birbirine çarparak çatlayabilir.)

Kaynamanın başlamasıyla birlikte süre tutunuz

Rafadan yumurta elde etmek için 3-4 dakika kaynatınız.

Kayısı yumurta elde etmek için 5-6 dakika kaynatınız.

Katı yumurta elde etmek için 8-9 dakika kaynatınız.

Pişme süresi dolan yumurtayı tel sepeti yavaşça yukarı çekerek dışarı çıkartınız.

Haşlanan yumurtaları soğuk su dolu bir kabın içerisinde 5-6 saniye tutunuz. (Bu işlem yumurtaların kabuğunun kolay ayrılması için gereklidir. Ancak kahvaltılık yumurtaların soğumaması için bu işlemi uzatmamalıyız.)

Kabuklu olarak servis yapınız.