



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KATI PİŞMİŞ YUMURTA

Yumurtalar kaynayan suya atılarak 10-12 dakika haşlanmalıdır. Daha fazla kaynatılırsa yumurtanın sarısı üzerinde siyahlaşma olur. Bu bayat yumurta hissini verir ve hoşta gitmez. Bunun için dakikaya çok dikkat etmek lazımdır. Çok kaynayan yumurtanın akı da lastik gibi olur.

---

© lezzetler.com tarif no:19042 • adı:KATI PİŞMİŞ YUMURTA • gönderen:ziver47 • indirme tarihi:06.04.2025 - 11:51