



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISI YUMURTA (FRANSA)

12 adet yumurta
Tuz ve karabiber
6 bardak su

1 Bir tencereye; 6 bardak su koyarak, kaynamaya bırakmalı, kaynayınca; suya 12 adet yumurtayı, küçük tel sepet, ya da süzgece yerleştirilmiş olarak, batırmak suretiyle daldırmalı ve yumurtaları, küçükse 5 dakika, büyükse 6 dakika, haşlamalıdır. (Kaynar suya yumurtalar teker teker atılacak olursa ilk yumurtalar hazırlanır, yani çok pişmiş olurlar.)

2 Altı dakika sonra, sepet ya da süzgeci; içinde yumurtalar olduğu halde kaynar sudan çıkararak, soğuk suya atmalı ve beş dakika sonra da çıkararak, soymalı ve servis yapılmalıdır.