



KAYISI KIVAMI YUMURTA

1 adet yumurta
Yeterli miktarda su
Bir tutam tuz

Cezveye yumurtayı bir kaşıkla koyduktan sonra yumurtayı geçecek kadar su koyun. Yumurtanın pişerken çatlamaması için biraz tuz ilave edin. Ardından orta ateşte 5-6 dk pişirin. Bu süre geçtikten sonra yumurtayı bir kaşıkla alın ve soğuk su dolu bir kaseye koyun. Bu kasede yumurtanın bekleme süresi, özellikle kahvaltıya hazırlıyorsanız, 5-6 saniye olduğundan elinizi çabuk tutmanız gerekecek. Bu süre de dolduktan sonra tekrar kaşıkla alın ve bir tabağa koyun. Tabakta kaşığın tersiyle yumurtanın kabuğuna vurarak kabuğu soyun. Kayısı kıvamı yumurtanız hazır.

