



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYISI YUMURTA

<https://www.turkiyegazetesi.com.tr>

Yumurtayı haşlayacağınız kaba suyu koyun ve kaynamaya bırakın. Su kaynadıktan sonra yumurtayı içerisine alın ve 5 dakika bekleyin. 5 dakika sonra çıkartıp soğuk suyun içerisine koyun.

Katılığını arttırmak istediğinize göre 1 dakika fazla haşlayabilirsiniz. Çıkartınca soğuk suya koymazsanız eğer pişmeye devam edecektir. Yumurtaların pişme zamanları büyüklüklerine göre değişebilir.

