POŞE YUMURTA PİŞİRİLİRKEN DİKKAT EDİLECEKLER

1. Kullanılan su bol olmalı, içine sirke ve tuz ilave edilmelidir.
2. Su kaynama derecesinde olmalı, fakat kaynamamalıdır. Su kaynayacak olursa yumurta akları parçalanacağı için iyi bir pişme olmaz.
3. İyi bir pochè yumurtanın akındaki kabarcıklar ince boncuk gibi, sarısı yumuşak ve muntazam olmalıdır.
4. Su konacak kap fazla büyük olmamalı, yumurtanın sayısına uygun olmalıdır.
5. Kap derin olmamalı, mümkünse kenarlı tepsiler kullanılmalıdır.
6. Su kaynadıktan sonra ateş kısılarak, kaynama durdurulmalıdır.
7. Yumurtalar çok taze olmalıdır.
8. Yumurtalar önce küçük bir kaba kırılıp sonra yakın mesafeden suya atılmalıdır.
9. Yumurtalar aralıklı olmalı, çok sık ve üst üste gelmemelidir.
10. Pişen yumurtalar süzgeçle alınmalı suyunun iyice süzülmesine dikkat edilmelidir.
11. Pişen yumurta hemen soğuk suya batırılıp sirke kokusunun gitmesi sağlanmalıdır.

© lezzetler.com tarif no:96668 • adı:Poşe Yumurta Pişirilirken Dikkat Edilecekler • gönderen:feminen • indirme tarihi:24.04.2024 - 03:10