SAHANDA YUMURTA

https://www.milliyet.com.tr

Orta ateşte bir tavaya az miktarda tereyağı ya da zeytinyağı ekleyin. Yumurtayı tavaya kırın ve üzerini kapakla kapatın. Yumurtaların yaklaşık 1 dakika kadar beyazlaşmasını bekleyin, ardından tavaya az miktarda su (1-2 yemek kaşığı) ekleyin ve kapağı tekrar kapatın.
Bu yöntem altını yakmadan buğulamanıza yardımcı olur ve yumurtanızın üstte yapış yapış ve pişmemiş kalmasını engeller. Yumurta beyazları pişene kadar ve yumurta sarısı yumuşak-akıcı olana kadar yaklaşık 2-3 dakika daha biraz daha su ekleyerek pişirin.



© lezzetler.com tarif no:153131 • adı:Sahanda Yumurta • gönderen:farah • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:32