



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTA HAŞLAMASI

4 adet yumurta

Su

Tuz

Buzdolabından çıkardığınız yumurtaları bir güzel yıkayın.

Ilık çeşme suyu doldurduğunuz tencerede yumurtalarınızı bir süre bekletin.

Başka bir tencerede haşlama suyu kaynayınca tuzunu atın ve yumurtaları tek tek ve yavaşça ekleyin.

Bu sayede yumurtalarınız çatlamazlar.

Yumurtalar eklenince suyun kaynaması kesildi değil mi?

Tenceredeki su yumurtalarla beraber tekrar kaynamaya başlayınca haşlama sürelerini belirleyelim.

İstediğiniz kıvamda pişirebilirsiniz.

İstediğiniz süre sonunda tencereden bir kaşık yardımıyla alın.

Akan soğuk suyun altında hemen soğutun, kabuklarını soyun.

Not: Haşlanılacak yumurta oda sıcaklığın da olursa şahane olur. Oda ısısında ki yumurtanın kaynayan suya bırakılınca çatlama olasılığı daha azdır. Yumurtanız oda ısısında değil ise benim gibi ılık suda birkaç dakika bekletebilirsiniz ya da yumurtanızı limon ile ovabilirsiniz limon bir nebze de olsa çatlama ihtimalini azaltacaktır. Yumurtalarınızı kaynamış suya yavaşça bırakın ki çatlamasınlar. Besin değerini kaybetmemesi için katı yumurtayı 12 dakikadan fazla haşlamayın. Yumurta haşlanırken 4 dakika da beyazı, 12 dakikada ise tamamı pişer. Taze yumurtanın kabuğu daha zor soyulur. Köy yumurtalarının boyutları ve renkleri hepsinin ki birbirinden farklı farklıdır bir tornadan çıkmış gibi değildir irili ufaklıdır. Köy yumurtaları benekli, açık kahve rengi, kirli beyaz gibi olur. Lekesiz süt beyaz ya da çok koyu kahverengi pek olmaz. Köy yumurtasını bakınca bile kolayca ayırt edebilirsiniz. Aynı yumurtanın altı ve üstü bile farklı tonlar da altı düz üstü çilli gibi bile olabilir. Yumurtalarınızın taze olup olmadığından şüpheleniyorsanız, yarım litre suya 50 gr tuz koyun ve karıştırın. Eğer yumurta dibe çöküyorsa tazedir. Yüzeyde kalıyorsa bayattır. Haşlayacağınız yumurtaları aynı anda kaynayan suya bırakın. Dakikası geleni bir kaşıkla alıp soğutun.

