



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTA HAŞLARKEN DİKKAT EDİLECEK NOKTALAR

Bu çeşit yumurtalar, müşterinin isteği doğrultusunda ve servisten hemen önce hazırlanır, soğumadan servis edilir. Hazırlarken yapılması gereken **mise en place** (misenplas) ön hazırlık:

Yumurtalar buzdolabından çıkarır çıkarmaz pişirilmemelidir. Soğuk yumurta sıcak suya girince çatlayabilir.

Haşlanacak yumurtalar oda sıcaklığında olmalıdır.

Yumurthanın çatlak olmamasına dikkat edilmelidir. Sıcak suda, çatlak yumurthanın akı ve sarısı kabuktan dışarı çıkar ve kullanılamaz.

Yumurta hızlı kaynatılmamalıdır. Kaynamanın hızıyla yumurtalar birbirine çarparak çatlayabilir.

Haşlamak için derin ve çapı dar bir kap kullanılmalıdır. Su yumurtaların üzerini örtmeli ve kaynama derecesinde olmalıdır. Fazla miktarda yumurta haşlanacaksa içinde tel sepeti olan tencereler tercih edilmelidir. Sektörde bu iş için özel makineler kullanılmaktadır.

Yumurta haşlama süresi bitiminde kaynayan sudan alınıp, soğuk su bulunan bir kap içine konulmalıdır. Bu sayede yumurthanın pişmesi durdurulmuş ve sarının etrafında yeşil halka oluşumu önlenmiş olur.