



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTA PİŞİRİLİRKEN DİKKAT EDİLMESİ GEREKENLER

Yumurta, pişme süresine göre rafadan, kayısı ve katı şekillerde kabuğu ile suda pişirilir. Yumurtanın büyüklüğü, kullanılan su miktarı, suyun başlangıç ısısı pişme süresini etkilemektedir. Pişirmeden iki saat kadar önce yumurtalar soğutucudan çıkarılmalıdır; aksi hâlde ısı farkından dolayı kaynarken çatlama olacaktır. Yumurtalar mutlaka yıkanarak kaba konulmalı, derin bir kap kullanılmalıdır. Kaynatma suyu yumurtaların üzerini geçecek şekilde ayarlanmalıdır.

Yumurta haşlarken kabuğunun çatlamaması için haşlamadan 30 dakika önce buzdolabından çıkarın. Haşlama suyuna 1 tatlı kaşığı kadar sirke ekleyerek de çatlamasını önleyebilirsiniz. Yumurtaları pişireceğiniz kabın içine ters çevrilmiş bir fincan tabağı koyarsanız da çatlamalarını önlersiniz.

