



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMURTA HAŞLARKEN ÇATLAMASINI ÖNLEMENİN MÜMKÜN

Yumurta haşlarken çatlamasını önlemek için içerisine öncelikle limon suyu sıkılmalıdır. Pişme esnasında sıkılan limon suyu, yumurtanın kabuklarını güçlendirir ve çatlama ihtimali azaltır. Ayrıca bu işlem sonucunda antioksidan kaynağı olarak bilinen limonun faydalarından da yararlanır.

Yumurta haşlarken limon suyu katmak istemeyenler, sirke de ekleyebilirler. Kaynama suyuna 1 tatlı kaşığı eklenen sirke, yumurtanın çatlamasını önleyecektir.

Yumurtalar haşlanırken içerisine bir dilim limon atılması, hem yumurtaların çatlamasını önler hem de soyma aşamasında kolayca kabukların soyulmasını sağlar.

Ek olarak yumurta haşlarken içerisine malzeme atmak istemeyenler, haşlamadan önce de tedbir alabilirler.

Bunun öncelikle bir limonun kesilmesi gerekir. Akabinde kesilen limon yumurtanın etrafına sürülür (limonun asidik yapısı, yumurtanın çatlamasını önler). Ardından yumurta haşlanmak üzere tekrar ocağa alınır.

