YUMURTA PİŞİRME SÜRELERİ

Yumurta 12 dakikadan pazla pişirilmemelidir. Yüksek ısıda uzun süre kaynatılan yumurtanın sarısının yüzeyinde yeşil bir renk oluşur. Bunun nedeninin, bekleyen yumurtada yükselen pH etkisi ile proteinlerden oluşan hidrojen sülfürün demirle birleşmesi sonucu olduğu sanılmaktadır.
Yumuşak yumurta için 3-4 dakika, (çok yumuşak 3 dakika)
Orta pişmiş yumurta için 5-6 dakika,
Katıya yakın pişmiş kayısı yumurta için 7-8 dakika,
Katı, çok pişmiş yumurta için 8-10 dakika kaynatılmalıdır. Bu süreler yumurta kaynamaya başladıktan sonra tutulur.

© lezzetler.com tarif no:167687 • adı:Yumurta Pişirme Süreleri • gönderen:Gül • indirme tarihi:18.08.2025 - 11:42