



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTA PİŞİRME SÜRELERİ

<https://www.turkiyegazetesi.com.tr>

Kayıs kıvam için: Kayısı kıvam için ise aynı adımları uyguladıktan sonra 4-6 dakika arası kaynattıktan sonra çıkarın. Yine pişirme işlemini durdurmak için soğuk su ya da buzlu suyun içerisine koyun. Bu şekilde yine enfes kıvamlı bir yumurta elde etmiş olursunuz.

Katı yumurta için: Çok katı yumurta seviyorsanız 10, kayısı kıvamında hallice bir katı yumurta seviyorsanız da 7 dakika pişirmek önemli. İkisini ortası için ise tam 8 dakika pişirmek yeterli olacaktır.

