Poşe yumurta (kabuksuz haşlanmış yumurta)

5 kişilik

Malzemeler

500 g	Yumurta 10 adet
2 kg	Su 10 su bardağı
20 g	Tuz 1 yemek kaşığı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Tuzu suya katıp tencereyi ocağa koyun. Su kaynayınca ateşi kısarak kaynamayı yavaşlatın.
2. Yumurtaları önce kaselere kırın, sonra tek tek suya boşaltın. Su kaynar derecede ama kaynamasın; yumurtaları 3-4 dakika, acele etmeden pişirin. Aklar pişmeli, sarılar yumuşak kalmalı.
   3 dk
3. Yumurtaları kevgirle dikkatlice soğuk suya alın.
4. Saçaklı kısımlar oluştuysa kesip ayırın. Yumurtaları kullanılana dek bu suda bekletin.
5. Kullanmadan hemen önce yumurtaları kaynar sıcaklıktaki tuzlu suya bırakın; 30 saniye sonra süzgeçle alıp servise hazırlayın.

Son hâli: 1 Kasım 2026
T.C. Millî Eğitim Bakanlığı, Yumurta Pişirme (2018)
tatname.com/tr/tarif/poshe-yumurta-megep-yumurta-pisirme