KİRAZ'IN MUTFAĞI

# Yumurta Kapama

**Süre:** 25 Dakika dk

## Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 15 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 2 kişilik

Yumurta kapama, haşlanmış yumurtaların tereyağlı baharat sosunda kısa süre çevrildiği bir kahvaltılıktır. Sarıların katı olmasını isterseniz 9-10 dakika haşlayın.

## Malzemeler:

- 4 yumurta
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı pul biber
- Yarım çay kaşığı toz kırmızı biber
- Tuz
- Servis için maydanoz ve ekmek

## Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** İçerir: yumurta ve süt ürünleri.

## Ön Hazırlık:

Biberi yağda uzun tutmayın; yanarsa acılaşır.

## Yapılışı:

### 1. Yumurtaları haşlayın:

- Yumurtaları soğuk suya koyup kaynatın; kaynayınca kısık ateşte 8-10 dakika haşlayın.
- Süzüp soğuk suya alın, kabuklarını soyun ve boyuna ikiye kesin.

### 2. Tereyağlı sos:

- Tereyağını kısık ateşte eritin. Pul biber ve toz biberi ekleyip 20-30 saniye karıştırın; yakmayın.
- Tuz ekleyip tavayı ocaktan alın.

### 3. Soslayın:

- Yumurtaları kesik yüzleri alta gelecek biçimde tavaya koyup 1-2 dakika ısıtın.

Kiraz'ın Mutfağı

- Kaşıkla tereyağını üzerlerine gezdirin; maydanozla sıcak servis edin.

## Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Yumurta akı ve sarısı tamamen katı olmalıdır.

## Saklama:

Haşlanmış yumurtaları kabuklu halde buzdolabında tutun; soyup sosladıktan sonra bekletmeden tüketin.

Kiraz'ın Mutfağı