



Yengeç yumurtalı haşlanmış yumurta

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	30 Dak.
Piştirme	30 Dak.
süresi	
Porsiyon	4
Cihaz	Combair-Steam SE 2015 itibarıyla

Hazırlanması

4 Yumurta

70 ml Tavuk suyu

1 Çay k. Hua-Diao piring şarabı, veya sake

Tuz

Beyaz karabiber

Yumurtaları yıkayın ve yumurta kırıcı ile dikkatlice açın. Yumurtayı kabuktan çıkarın ve sarısını akından ayırın. Bu arada 2 yumurta akını ve kabuklarını alın.

İki yumurta akını (yakl. 70 g) bulyon ve şarapla karıştırın ve üzerine baharat dökün. Sıvıyı süzgeçten geçirin.

Boş yumurta kabuklarını yumurta kartonu veya yumurtalığa koyun. Her yumurtayı $\frac{3}{4}$ oranında yumurta akıyla doldurun. Yumurta kartonunu bir paslanmaz çelik tepside soğuk fırına koyun. Buharla pişirin.

Buğulama esnasında 85 30 Dak. °C

2 Çin ponponlu yengeç yumurtası

Yengeç yumurtasını küçük bir tencerede ısıtın ve servis yapmadan hemen önce haşlanmış yumurtanın üzerine, yumurta kabuğuna dökün.

İpuçları

Kalan yumurtaları örn. bir omlette veya Portekiz tipi yumurta pastasında kullanabilirsiniz.

Aksesuar

Yumurta kırıcı

paslanmaz çelik tepsi





Ek bilgi

Oluřturulma tarihi

11.12.2019

