

# Tea Egg

Toplam 70 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 60 dk

6 kişilik

Kolay

~80 kcal

Açılış 5/10

Çin çay yumurtası çatlatılmış kabuğuyla siyah çay ve soya sosunda mermer desenli pişer.

## Malzemeler

- 6 adet Yumurta
- 2 yemek kaşığı Siyah çay
- 4 yemek kaşığı Soya sosu
- 2 adet Yıldağ mason

## Yapılışı

1. Yumurtaları 8 dakika haşlayın. Kabukları çatlatın.
2. Çay, soya sosu ve baharatları suya hazırlayın.
3. Yumurtaları bu suda 45 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Kabukları hafif çatlatıldıktan sonra sos 45 dakikada damarlı desen bırakılır.

### SERVİS ÖNERİSİ

Soğuk veya oda sıcaklığında taze olarak servis edin.

## Alerjenler

Yumurta

Soya