

Tea Eggs

Toplam 60 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 50 dk

6 kişilik

Kolay

~82 kcal

Açılış 5/10

Tea eggs, yumurtayı çay ve soya aromasıyla tekrar kaynatarak Çin usulü mermer desenli bir atıştırmalık yapar.

Malzemeler

- 6 adet Yumurta
- 2 yemek kaşığı Siyah çay
- 3 yemek kaşığı Soya sosu
- 1 adet Yılda Mason
- 4 su bardağı Su

Yapılış

1. Yumurtaları 8 dakika haşlayın.
2. Kabukları hafif çatlatıp pencereye alın.
3. Çayı karıştırmada 5 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Kabukları hafif çatlatmak desenin yumurtaya eşit yayılmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Tahta tepsiye yerleştirip bir sürahi portakal suyu ve karmaşık kane ekmek dilimleri ekleyin.

Alerjenler

Yumurta

Soya