PETITE GOURMETS

AMERIKAN

Baharatlı ve Acılı Yumurta

Klasik baharatlı ve acılı yumurta tarifi - mayonez, hardal ve baharatlarla doldurulmuş haşlanmış yumurta. Mükemmel meze ve aperatif.

15 min	15 min	30 min	8	Easy
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 6 yumurta
- 2 yemek kaşığı mayonez
- 2 çay kaşığı hardal
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 yemek kaşığı taze limon suyu
- 1 çay kaşığı pul biber

Yapılışı

1. **Cook the eggs**

   Place 6 eggs in a medium saucepan and cover with cold water by 1 inch. Bring to a rolling boil over high heat, then immediately remove from heat and cover the pan. Let sit for exactly 10 minutes.

2. Fill a large bowl with ice water. Transfer the eggs to the ice bath using a slotted spoon and let cool for 3-4 minutes until completely cold.

3. **Prepare the eggs**

   Gently crack each egg on the counter and peel under cool running water. Cut each egg in half lengthwise and carefully remove the yolks, placing them in a medium bowl.

4. Arrange the egg white halves cut-side up on a serving platter. Mash the yolks with a fork until completely smooth with no lumps.

5. **Make the filling**

   Add 2 tablespoons mayonnard and 1 tablespoon mustard to the mashed yolks. Mix until the mixture is creamy and smooth, adding more mayonnaise 1 teaspoon at a time if needed.

6. Stir in 2 teaspoons vinegar or lemon juice, 1 teaspoon salt, and 1 teaspoon black pepper. Taste and adjust seasoning as needed.

7 **Fill the eggs**

Transfer the yolk mixture to a piping bag or zip-lock bag with one corner snipped off. Pipe the filling evenly into the egg white cavities, creating a small mound in each.

8 Sprinkle the filled eggs with 1 teaspoon paprika and garnish with fresh herbs if desired. Serve immediately or refrigerate for up to 2 days.

Besin Değerleri

74	4.4g	0.5g	6.1g	0.4g	69mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Yumurtaları buharda pişirmek, kabukların daha kolay soyulmasını sağlar ve yumurta beyazlarının daha pürüzsüz bir görünüm almasını sağlar.

Yumurta sarısı karışımını pürüzsüz hale getirmek için ince elekten geçirin veya mutfak robotunda çekin.

Dolgu karışımını krema sıkma poşetine koyarak doldurmak, daha profesyonel ve düzenli bir görünüm sağlar.

Mayonez ve hardal oranını damak zevkinize göre ayarlayın - daha kremsi için mayonezi, daha keskin tat için hardalı artırın.

Limon suyu yerine beyaz sirke veya elma sirkesi kullanarak farklı asitlik notaları elde edebilirsiniz.

Servis etmeden önce yumurtaları 15-20 dakika oda sıcaklığında bekletin ki lezzetler daha iyi ortaya çıksın.

Üzerine ince doğranmış taze otlar, kırmızı biber veya kuru baharat serpiştirek hem lezzeti hem de görünümü zenginleştirin.

Yumurtaları haşlarken suya biraz sirke eklemek, çatlayabilecek yumurtaların içinin dışarı akmasını önler.