PETITE GOURMETS

AMERIKAN

Benedict Usulü Yumurta

Evde mükemmel Eggs Benedict yapmayı öğrenin - haşlanmış yumurta, hollandaise sos ve English muffin ile. Adım adım tarif ve uzman ipuçları dahil.

5 min	20 min	25 min	4	Medium
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK



Malzemeler

- 2 yemek kaşığı maydanoz
- 4 yumurta
- 2 yemek kaşığı pirinç sirkesi
- 1 yemek kaşığı tereyağ
- 2 bazlama
- 8 pcs pastırma

Yapılışı

1. **Canadian Jambonu Hazırlayın**
   Büyük bir tavayı orta-düşük ateşte ısıtın. Canadian jambon dilimlerini ekleyin ve hafifçe kızarana ve ısınana kadar her bir tarafını 2-3 dakika pişirin, bir kez çevirerek.

2. Jambonu kağıt havlu serili tabağa alın ve sıcak tutmak için folyo ile örtün.

3 **Haşlama İçin Hazırlık Yapın**

Büyük bir tencereyi 2/3 oranında suyla doldurun ve yüksek ateşte fokurdatın. Suya 2 yemek kaşığı beyaz sirke ekleyin, sonra ateşi kısın ve yüzeyde küçük kabarcıkların çıktığı nazik bir kaynatma sağlayın.

4 **Start Toasting**

2 English muffin'i ikiye bölün ve tost makinesine koyun. Altın kahverengi ve çıtır olana kadar kızartın, tost makinenizin ayarına göre yaklaşık 2-3 dakika.

5 **Yumurtaları Haşlayın**

4 yumurtanın her birini ayrı küçük kaselere kırın. Bir kaşık kullanarak kaynar suda nazik bir girdap oluşturun, sonra bir yumurtayı girdabın merkezine dikkatli bir şekilde kaydırın.

6 Kalan yumurtaları birer birer, 30 saniye arayla ekleyin ve sırayı hatırlayın. Aklar pişene ama sarılar akışkan kalana kadar tam olarak 3-4 dakika pişirin.

7 **Kızartmayı Bitirin ve Tereyağı Sürün**

Kızarmış English muffin yarımlarını tost makinesinden çıkarın ve hâlâ sıcakken 1 yemek kaşığı tereyağını 4 yarımın üzerine eşit olarak sürün.

8 **Benedict'i Monte Edin**

Tereyağlı her English muffin yarımının üzerine 2 dilim sıcak Canadian jambon koyun, gerekirse jambonu sığacak şekilde kesin.

9 Delikli kaşık kullanarak, her haşlanmış yumurtayı eklendikleri sırayla sudan dikkatli bir şekilde kaldırın, fazla suyun süzülmesine izin verin. Her muffin yarımının üzerindeki jambonun üzerine bir yumurta koyun ve hemen servis yapın.

Besin Değerleri

529	18g	28g	45g	2g	3g	1,125mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Haşlama için mümkün olduğunca taze yumurta kullanın - daha iyi şekilde tutunurlar ve daha kompakt, çekici haşlanmış yumurtalar oluştururlar.

Haşlama suyunda zar zor görülebilen kabarcıklarla nazik bir kaynatma sağlayın. Şiddetli kaynama yumurta aklarını parçalar.

Hollandaise sos yaparken yumurta sarılarını dikkatli bir şekilde ayırın, çünkü herhangi bir ak final tekstür ve rengini etkileyecektir.

Sosun bozulmasını engellemek için eritilmiş tereyağını ince bir akış halinde yavaşça ekleyin ve sürekli çırpın.

Hollandaise sosunu çifte kazanda veya sıcak su banyosunda sıcak tutun, kıvamı korumak için ara sıra çırpın.

English muffin'leri altın rengi ve çıtır olana kadar kızartın, böylece yumuşak yumurta ve kremsi sosa dokusal kontrast sağlar.

Hollandaise'in seyrelmesini engellemek için haşlanmış yumurtaları muffin'lerin üzerine koymadan önce kağıt havluyla kurutun.

En iyi yemek deneyimi için tüm bileşenler hâlâ sıcakken montaj sonrası hemen servis yapın.