PETITE GOURMETS

AMERIKAN

Klasik Yumurta Salatası

Mükemmel katı haşlanmış yumurta, kremalı mayonez ve taze otlarla klasik Amerikan yumurta salatası tarifi. 25 dakikada hazır, sandviçler için mükemmel.

10 min	15 min	25 min	4	Easy
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 8 yumurta
- 1 bardak mayonez
- 1 bardak dereotu
- 1 bardak frenk soğanı
- 2 yemek kaşığı dijon hardal
- 1 yemek kaşığı taze limon suyu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı paprika biber
- 4 leaf marul

Yapılışı

1. **Yumurtaları pişirin**
   8 yumurtayı büyük bir tencereye yerleştirin ve üzerlerini 5 cm soğuk su ile örtün. Yüksek ateşte kaynar hale getirin, yaklaşık 8-10 dakika.
2. Su tam kaynama noktasına ulaştığında tencerenin altını hemen kapatın. Kapağını örtün ve sert ama kremalı sarılar için yumurtaları sıcak suda tam olarak 12 dakika bekletin.
3. Delikli kaşık kullanarak yumurtaları buz suyu kasesine aktarın. Dokunulduğunda artık sıcak hissedilmeyene kadar 10 dakika tamamen soğumasını bekleyin.
4. **Salatayı hazırlayın**
   Soğumuş yumurtaları soğuk akan su altında geniş ucundan başlayarak soyun. Kağıt havlularla kurulayın ve keskin bıçak kullanarak 1.5 cm parçalar halinde doğrayın.
5. Doğranmış yumurtaları büyük karıştırma kasesine aktarın. 1 bardak mayonez, 2 yemek kaşığı hardal ve 1 yemek kaşığı sirke ekleyin.
6. 1 bardak doğranmış kereviz ekleyin ve yumurtaları çok fazla ezmemeye dikkat ederek lastik spatulayla nazikçe katlayarak karıştırın.

7 1 çay kaşığı tuz, 1 çay kaşığı karabiber ve 1 çay kaşığı paprika ile baharatlayın. Eşit şekilde dağılana kadar nazikçe karıştırın.

8 Lezzetlerin kaynaşması için servis etmeden önce en az 1 saat kapatın ve buzdolabında soğutun. Servis etmeye hazır olduğunuzda 4 marul yaprağı ile süsleyin.

Besin Değerleri

208	13g	2g	15g	1g	625mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Kolay soyulması için en az bir haftalık yumurtalar kullanın - taze yumurtaların beyazları kabuğa inatla yapışır.

Yumurtaları soğuk suda başlatın ve kaynar hale getirin, ardından hemen ocaktan alın ve mükemmel pişmiş merkezler için kapağı kapalı 10 dakika bekletin.

Sıcak yumurtaları hemen buz banyosuna aktarın, pişirmeyi durdurun ve aşırı pişirmeyi gösteren sarının etrafındaki gri-yeşil halkayı önleyin.

Daha iyi doku için yumurtaları ezme yerine keskin bıçakla doğrayın ve salatan bulamaç haline gelmesini önleyin.

Mayonezi kademeli olarak ekleyin ve istediğiniz kıvama ulaşırken yumurta parçalarını fazla parçalamaktan kaçınmak için nazikçe karıştırın.

Tuz ve karabiberi sona ekleyin, tadına bakın ve gerektiği gibi ayarlayın çünkü yumurta salatası genellikle beklenenden daha fazla baharat gerektirir.

Lezzetlerin kaynaşması ve en iyi dokuya ulaşması için bitmiş salatayı servis etmeden önce en az 30 dakika soğutun.

Hava geçirmez kapta saklayın ve gıda güvenliği için her zaman buzdolabında tutarak 3-5 gün içinde tüketin.