

Baharatlı ve Acılı Yumurta

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

15	15	30	8	Easy
HAZIRLIK DK	PİRME DK	TOPLAM DK	PORSİYON	ZORLUK

Baharatlı ve Acılı Yumurta

Malzemeler

- 6 egg
- 2 tbsp mayonnaise
- 2 tsp mustard
- 1 tsp salt
- 1 tsp black pepper
- 1 tbsp fresh lemon juice
- 1 tsp chili flakes

Yapılışı

- 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.
- 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.
- 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.
- Arrange the egg white halves cut-side up on a serving platter. Mash the yolks with a fork until completely smooth with no lumps.
- 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.
- Stir in 2 teaspoons vinegar or lemon juice, 1 teaspoon salt, and 1 teaspoon black pepper. Taste and adjust seasoning as needed.
- 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.
- Sprinkle the filled eggs with 1 teaspoon paprika and garnish with fresh herbs if desired. Serve immediately or refrigerate for up to 2 days.

?puçlar?

Yumurtalar? buharda pi?irmek, kabuklar?n daha kolay soyulmas?n? sa?lar ve yumurta beyazlar?n?n daha pürüzsüz bir görünüm almas?n? sa?lar.

Yumurta sar?s? kar??m?n? pürüzsüz hale getirmek için ince elekten geçirin veya mutfak robotunda çekin.

Dolgu kar??m?n? krema s?kma po?etine koyarak doldurmak, daha profesyonel ve düzenli bir görünüm sa?lar.

Mayonez ve hardal oran?n? damak zevkinize göre ayarlay?n - daha kremi için mayonezi, daha keskin tat için hardal? art?r?n.

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

Servis etmeden önce yumurtalar? 15-20 dakika oda s?cakl??nda bekletin ki lezzetler daha iyi ortaya ç?ks?n.

Üzerine ince do?ranm?? taze otlar, k?rm?z? biber veya kuru baharat serpi?tirek hem lezzeti hem de görünümü zenginle?tirin.

Yumurtalar? ha?larken suya biraz sirke eklemek, çatlayabilecek yumurtalar?n içinin d??ar? akmas?n? önler.