

Deviled Eggs

Toplam 25 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 10 dk

6 kişilik

Kolay

~175 kcal

Açılış 3/10

Amerikan pikniklerinin klasik yumurta tabağı hardallarla dolguyla tek lokmalık ve düzenli görünür.

Malzemeler

- 6 adet Yumurta
- 3 yemek kaşığı Mayonez
- 1 tatlı kaşığı Hardal
- 1 çimdik Paprika

Yapılışı

1. Yumurtaları 10 dakika haşlayıp tuzlu suda soğutarak kolay soyulmalarını sağlayın.
2. Yumurtaları ikiye kesip sarıları bir kaseye alırsanız beyazları ayırın.
3. Sarıları mayonez ve hardalla ezip pürüzsüz, sıkılabilecek dolgu haline getirin.
4. Dolguyu beyazlara sıkıp paprika serpin ve soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Yumurtaları kaynar sudan çıkarıp karmaz soğuk suya alırsanız sarı çevresi kararmadan kalır.

SERVİS ÖNERİSİ

Üstüne paprika serperek servis tabağına alınız.

Alerjenler

Yumurta

Hardal