

# İngiliz Scotch Egg

Toplam 30 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Orta

~258 kcal

Açılış 14/10

İngiliz scotch egg, haşlanmış yumurtayı kırıma ve galeta ile kaplayarak dışı gevrek, içi yumuşak bir atıştırmalık yapar.

## Malzemeler

- 4 adet Yumurta
- 1 su bardağı Galeta unu
- 0.8 çay kaşığı Tuz
- 1.5 su bardağı Sıyık yağ
- 300 gr Sosis içi
- 0.5 su bardağı Un

## Yapılışı

1. 4 yumurtayı kaynar suda 6 dakika haşlayıp tuzlu suya alın.
2. Yumurtaları soyup kurulayın, kırıma kaplaması yüzeye yapışsın.
3. Dana kırıma tuzla yoğurup yumurtaları çevresine eşit kalınlıkta kaplayın.
4. Kaplı yumurtaları galeta ununa bulayın ve 10 dakika soğutun, kaplama dağılmasın.
5. 170°C yağda toplam 6 dakika çevirerek kızartın.
6. Kesmeden önce 4 dakika bekletin, yoksa sızma kaplaması ayrılar.

### PÜF NOKTASI

Yumurtaları tam kat iletirmediyse soğutmak içte daha iyi sonuç verir.

### SERVİS ÖNERİSİ

Servis tabağın kenarında limon dilimi ve maydanoz dalları yerleştirerek renk ekleyin.

## Alerjenler

Gluten

Yumurta