

# Tea Eggs

Toplam 155 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 50 dk

6 kişilik

Kolay

~82 kcal

Açılış 5/10

Çin sokak ve ev sofralarının klasik atışması olan tea eggs (6'ya pişirilen yumurtaların kabukları çatlatılarak siyah çay, soya sosu, yıldıznason, tarçın ve karanfilden oluşan aromalı pişirme suyunda 35 dakika daha demlendirilerek mermer desenli ve baharat kokulu hâle getirilmesidir.

## Malzemeler

- 6 adet Yumurta
- 2 yemek kaşığı Siyah çay
- 3 yemek kaşığı Soya sosu
- 1 adet Yıldıznason
- 4 su bardağı Su
- 1 adet Tarçın çubuğu
- 1 çay kaşığı Tuz
- 1 tatlı kaşığı Şeker
- 3 adet Karanfil
- 1 yemek kaşığı Koyu soya sosu

## Yapılış

1. Geniş tencerede 6 yumurtayı kaynar suya alıp 8 dakika haşlayın soğuk suya alıp 11 dakika sonra kabuklarını 1 kaşık arkasıyla hafifçe çatlatın (soymadan).
2. Ayrı tencerede 4 su bardağı suyu kaynatıp siyah çay, soya sosu, koyu soya sosu, yıldıznason, tarçın çubuğu, karanfil, tuz ve şekeri ekleyip 5 dakika kaynatarak aromalı pişirme suyunu hazırlayın.
3. Çatlatılmış yumurtaları aromalı suya bırakıp çay ve soya pişirme suyunun rengine geçmesini sağlayın.
4. Kapakla 15 dakika 35 dakika pişirin; ara ara yumurtaları çevirin, renk eşit dağılsın.
5. Ocaktan alıp yumurtaları pişirme suyunda 1 saat veya buzdolabında geceleterek demlendirin (uzun demlendirme = derin renk + aroma).
6. Yumurtaları sudan çıkarıp kabuklarını soyun; mermer deseni belirgin çikar için dilim limon ve taze kişnişle servis edin.

### PÜF NOKTASI

Yumurtaların kabuklarını çatlatmak için kaşık arkasıyla hafifçe vurun; çatlak küçük olmalı soyulmamalı. Çatlak ne kadar bol ve çapraz olursa, mermer deseni o kadar belirgin çikar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yumurtalar kabuklarıyla birlikte servis tabağına alınışoyulduğunda mermer deseni görünür. Yanında limon, taze kişniş ve sıcak çayla atıştırılarak servis edin.

## Alerjenler

Yumurta

Soya