

rafadan yumurta kaç dakikada haşlanır?



Rafadan yumurta, kaynar suya atıldıktan sonra **3-4 dakika** içinde haşlanır.

- **3 dakika:** Beyazı hafif yumuşak, sarısı oldukça akışkan olur.
- **4 dakika:** Beyazı tam pişmiş, sarısı biraz daha koyu ama hâlâ akışkan olur.

Eğer yumurtayı kaynar suya değil de soğuk suyla birlikte kaynatmaya başlarsan, süre biraz değişebilir. Kaynar suya atıp süreyi tutmak daha kontrollü sonuç verir.



Sen 10 yıllık deneyimi olan ve yemekle ilgili farklı makineleri bilen bir aşçısın. Sana ocağımızın bir fotoğrafını atacağım. Ocağımızı fotoğraftan analiz et ve bana bu ocakla farklı oranlarda haşlanmış yumurtaları kaç dakikada haşlayabileceğimizi söyle.



Fotoğrafı gönder, ocağını analiz edeyim. Alev gücü, ısıtma yöntemi (gazlı, elektrikli, endüksiyon vb.) ve ocak tasarımı, haşlama sürelerini etkileyebilir. Buna göre rafadan, kayısı ve tam haşlanmış yumurta için en iyi süreleri belirleyebilirim.



Görseldeki ocak Siemens marka bir elektrikli seramik ocak gibi görünüyor. Bu tür ocaklar gazlı ocaklara kıyasla biraz daha yavaş ısınır ve sıcaklığı daha sabit tutar.

Yumurta haşlama süreleri (kaynar suya attıktan sonra):

- **Rafadan (akışkan sarı, yumuşak beyaz):** 5-6 dakika
- **Kayısı (yarı akışkan sarı, tam beyaz):** 7-8 dakika
- **Tam haşlanmış (katı sarı ve beyaz):** 10-12 dakika

Eğer soğuk suyla birlikte kaynatmaya başlarsan, suyun kaynama süresi değişeceği için toplam süre biraz daha uzun olabilir. Ayrıca, **yüksek ısı yerine orta-yüksek ısı kullanmak**, daha dengeli bir pişirme sağlar.

Ocakta farklı büyüklükte gözler var. En büyük gözde suyu daha hızlı kaynatabilirsin, ancak en küçük gözde daha sabit ısı elde edersin. Eğer tek yumurta haşlayacaksan, **orta boy göz ve orta ısı** en iyi sonucu verecektir.



orta-yüksek ısı ne kadar olmalı? 1 den 10' a kadar numara var



Bu Siemens seramik ocakta **orta-yüksek ısı** genellikle **7 veya 8** seviyesidir.

Haşlama adımları:

1. **Ocağı 8 seviyesine getirip** suyu kaynat. (Büyük göz kullanırsan su daha hızlı kaynar.)
2. Su kaynadığında yumurtaları içine at ve ısıyı **6-7 seviyesine düşür**.
3. Aşağıdaki süreleri takip ederek haşlamayı tamamla:
 - **Rafadan:** 5-6 dakika
 - **Kayısı:** 7-8 dakika
 - **Tam haşlanmış:** 10-12 dakika
4. Haşlama süresi bitince yumurtaları hemen soğuk suya al, böylece pişme süreci durur.

Bu yöntemle hem hassas bir ısı kontrolü yapabilir hem de istediğin kıvamı yakalayabilirsin.