

Ad1yamanAc1Busam1Yumurta Ekmeđi

Toplam 18 dk

Haz1rl10 dk · Pişirme 8 dk

2 kişilik

Kolay

~248 kcal

Açıl1bar6/10

Ad1yamanAc1Busam1Yumurta ekmeđi, bayat ekmeđi yumurta ve susamla tavada çevirerek h1zle baharlı bir sabah tabađ kurur.

Malzemeler

- 4 adet Ekmek dilimi
- 2 adet Yumurta
- 1 yemek kaşuđ Susam
- 0.5 çay kaşuđ Pul biber
- 1 yemek kaşuğ Zeytinyağı
- 2 yemek kaşuđ Süt
- 0.5 çay kaşuđ Tuz

Yapılış

1. 2 yumurtayı susam, pul biber, tuz ve 2 yemek kaşuğ sütle çırpın.
2. 4 ekmek dilimini karşı maki yüzü batırarak kuru yer kalmasın.
3. Tavayı 1 yemek kaşuğ yağla orta ateşte 1 dakika ısıtın.
4. Dilimleri tavada iki yüzü kızarıncaya kadar 6 dakika pişirin.
5. Servis edin, beklerseniz susam kabuk yumuşaması için üst üste koymayın.

PÜF NOKTASI

Ekmeđi karşı maki süre batırarak tavada dağılması için.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında domates ve çay koyup ekmekleri tavadan çıkararak servis edebilirsiniz.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Susam

Süt