

# Aksaray Karşırma

Toplam 28 dk

Hazır 10 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~340 kcal

Aksaray karşırma domatesli biberli harcın ve yumurtayla bağlayıp kuru ekmek üstüne dökten doyurucu bir yöresel kahvaltı yemeğidir.

## Malzemeler

- 1 adet Kuru soğan
- 1 yemek kaşığı Sıyağ
- 1 yemek kaşığı Tereyağ
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 4 adet Domates
- 2 adet Yeşil biber
- 1 adet Yumurta
- 2 yemek kaşığı Un
- 1.5 su bardağı Su
- 4 dilim Kuru ekmek
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 1 çay kaşığı Tuz

## Yapılı

1. Kuru ekmekleri lokmalara bölüp servis tabağına yayın.
2. Soğan küçük doğrayın domates ve yeşil biberleri ayrı ayrı hazırlayın.
3. Sıyağ ve tereyağında soğanı 4 dakika yumuşatın.
4. Salça, domates, yeşil biber, tuz ve karabiberi ekleyip 6 dakika pişirin.
5. Yumurta, un ve suyun yarısını bir kasede pürüzsüz çırpın.
6. Kalan suyu tavaya ekleyip kaynatın yumurtalı karışımı ince akıtarak 5 dakika pişirin.
7. Sıcak karşırma kuru ekmeklerin üzerine döküp bekletmeden servis edin.

### PÜF NOKTASI

Unlu yumurtalı karışımı kaynayan harca ince akıtılarak pütürlsüz kıvam verir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kuru ekmeklerin üzerine döküp yanında ayran ve turşuyla sıcak sunun.

## Alerjenler

Süt

Yumurta

Gluten