

# Baharatlı Yumurta Ekmeği

Toplam 16 dk

Hazırlama 8 dk · Pişirme 8 dk

2 kişilik

Kolay

~236 kcal

Açılış 16/10

Hindistan usulü baharatlı yumurta ekmeği, ekmeği yumurta ve sıcak baharatla buluşturarak hızlı ve aromalı bir kahvaltı yapar.

## Malzemeler

- 4 dilim Ekmek
- 2 adet Yumurta
- 0.5 çay kaşığı Garam masala
- 1 tatlı kaşığı Tereyağı
- 2 yemek kaşığı Süt
- 0.3 çay kaşığı Zerdeçal
- 0.3 çay kaşığı Kimyon
- 0.3 çay kaşığı Kişniş
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

1. 2 yumurtayı garam masala, tuz ve 1 yemek kaşığı suyla çırpın.
2. Ekmek dilimlerini yumurtalı karışımıyla yüzü baharat eşit yayılsın.
3. Geniş tavayı tereyağıyla orta ateşte ısınan kadar bekletin.
4. Dilimleri iki yüzü kızaran kadar 6 dakika pişirin.
5. Ekmekleri tavadan çıkarıp sıcak servis edin, beklerse yumuşar.

### PÜF NOKTASI

Baharatlı yumurtaya önceden çırpılmamış tavada eşit dağılımla yağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanına sıcak çay koyup ekmekleri tavadan çıkarıp sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta