

Çorum Çavdarlı Yumurta Kapaması

Toplam 16 dk

Hazırlık 8 dk · Pişirme 8 dk

2 kişilik

Kolay

~238 kcal

Açılış 16/10

Çorum çavdarlı yumurta kapaması çavdar ekmeğini yumurta ve tereyağıyla tavada buluşturarak sade ama tok bir sabah tabağıdır.

Malzemeler

- 4 dilim Çavdar ekmeği
- 3 adet Yumurta
- 20 gr Tereyağı
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 0.5 çay kaşığı Pul biber

Yapılışı

- Çavdar ekmeğini 2 cm küpler halinde doğrayın.
- Tereyağı tavada 1 dakika eritin ve ekmekleri ekleyin.
- Ekmekleri 3 dakika kızartın ve sürekli ezmeyin.
- Yumurtaları kırın, kapıyı kapatın ve 4 dakika pişirin.
- Pul biber serpip tavadan servis edin.

PÜF NOKTASI

Ekmeği küçük küpler halinde kesmek yumurtayla her noktada eşit kaplanmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında domates ve çay koyup yumurtayı tavada servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta