

# Çemenli Yumurta Tavası

Toplam 18 dk

Hazırlık · Pişirme 10 dk

2 kişilik

Kolay

~246 kcal

Açılış 6/10

Kayseri çemenli yumurta tavası çemeni tereyağında 1 yumurtayla buluşturarak baharatlı yoğun ve pastırma kokulu bir sabah tavası kurar.

## Malzemeler

- 3 adet Yumurta
- 2 yemek kaşığı Çemen
- 20 gr Tereyağ
- 1 adet Domates
- 0.3 demet Maydanoz

## Yapılış

1. Tereyağı tavada eritip çemeni orta ateşte 2 dakika açın.
2. Doğranmış domatesi ekleyip 4 dakika suyunu çekene kadar pişirin.
3. Yumurtalar için tavada küçük boşluklar açın.
4. Yumurtaları 1 kapak kapalı 4 dakika pişirin, sarımsakla katılaşsın.
5. Sıcak pideyle tavadan servis edin.

### PÜF NOKTASI

Çemeni kızartarak sarımsak aromasını tavada acılaşmalarını önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanına sıcak kek ve domates koyup tavayı sofraya doğrudan getirin.

## Alerjenler

Yumurta

Süt