

Dereotlu Peynirli Çırpma Yumurta

Toplam 14 dk

Hazırlama 8 dk · Pişirme 6 dk

2 kişilik

Kolay

~228 kcal

Açılış 16/10

İsveç usulü dereotlu peynirli çırpma yumurta, yumurtayı krem peynir ve dereotuyla buluşturarak yumuşak bir kahvaltı tabağı yapar.

Malzemeler

- 4 adet Yumurta
- 80 gr Krem peynir
- 0.3 demet Dereotu
- 2 yemek kaşığı Süt
- 1 yemek kaşığı Tereyağı

Yapılışı

1. 4 yumurta ve 2 yemek kaşığı sütü kasede 1 dakika çırpın.
2. Tereyağı tava üzerinde ateşte eritin, köpüğü sakinleşsin diye yumurtayı sonra ekleyin.
3. Yumurtayı spatula ile 3 dakika katlayarak pişirin, kurumamasın.
4. 80 gr krem peyniri küçük parçalarla ekleyip 1 dakika çevirin.
5. Dereotunu son anda karıştırıp tavaya alınyenişil aroma canlı kalsın.

PÜF NOKTASI

Tavayla ateşte tutmak yumurtanın kuru parçalara ayrılmasını önler. Krem peyniri ekledikten sonra karıştırmayın.

SERVİS ÖNERİSİ

Üzerine dereotu serpilservis edin.

Alerjenler

Yumurta

Süt