

# Egg in a Hole

Toplam 13 dk

Hazırlık · Pişirme 8 dk

2 kişilik

Kolay

~250 kcal

Açılış 6/10

Ortas delik ekmekte pişen yumurta, çocukluktan kalma bir Amerikan kahvaltı numarası hala canlı tutar.

## Malzemeler

- 4 dilim Sandviç ekmeği
- 4 adet Yumurta
- 1 yemek kaşığı Tereyağ
- 0.3 çay kaşığı Karabiber

## Yapılış

1. 4 ekmeğin ortasını küçük kalıpla çıkarın ve kenarları bütün bırakın.
2. Tereyağı orta ateşte tavada eritin ve ekmekleri yerleştirin.
3. Ekmekleri 1 dakika kızartın ve tavaya yumurtaları ekleyin.
4. Yumurtaları 4 dakika pişirin, beyazı tutsun ve sarısı yumuşak kalsın.
5. Karabiber serpip hemen servis edin, ekmeğin ortasını kızartırken kayar.

### PÜF NOKTASI

Ekmeğin ortasını fazla büyük kesmeyin; yumurta tavaya akı formu bozmaz.

### SERVİS ÖNERİSİ

Taze karabiber ve az tereyağıyla servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Yumurta

Süt