

Van Erişte Üstü Kurutlu Yumurta

Toplam 22 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

3 kişilik

Kolay

~286 kcal

Açılış 6/10

Van erişte üstü kurutlu yumurta, tereyağı eriştenin üstüne kurut ve yumurta koyarak doğu kahvaltılarına yoğun, sıcak ve tok bir tabak kurar.

Malzemeler

- 220 gr Erişte
- 80 gr Kurut
- 3 adet Yumurta
- 25 gr Tereyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. 220 gr erişteyi tuzlu suda 8 dakika haşlayıp süzün.
2. 80 gr kurutu az sıcak suyla ezip akışkan sos haline getirin.
3. 25 gr tereyağı tavada eritip erişteyi 2 dakika çevirin.
4. Kurut sosunu eriştenin üstüne yayın sos sıcak erişteyle açılısın.
5. 3 yumurtayı tavada 3 dakika pişirip eriştenin üstüne alın sos kurumasın.

PÜF NOKTASI

Kurut sıcak suyla kışkırakmak tabağa daha rahat yayılmasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Tabağı sıcak servis edin, yanında ekmek ya da ayran sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta