

Feta Zeytinli Yumurta Tava

Toplam 16 dk

Hazırlama 8 dk · Pişirme 8 dk

2 kişilik

Kolay

~246 kcal

Açılış 16/10

Yunan usulü feta zeytinli yumurta tava, yumurtayı feta ve zeytinle buluşturarak tuzlu, sıcak ve sahil kahvaltısına uygun bir tabak yapar.

Malzemeler

- 3 adet Yumurta
- 100 gr Feta peyniri
- 8 adet Zeytin
- 1 tatlı kaşık Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

- 8 zeytini dilimleyip 1 tatlı kaşık zeytinyağıyla tavaya alın.
- Zeytinleri orta ateşte 2 dakika ısıtarak yumuşatın ve yağa geçsin.
- 3 yumurtayı tavaya kırarak 1 dakika kadar bekleyin, feta dibe çökmesin.
- 100 gr feta yumurtaların üstüne ufalayarak 1 dakika pişirin.
- Tavayı baktan alıp 1 dakika dinlendirin, feta tuzu yumurtaya geçsin.

PÜF NOKTASI

Feta son 2 dakikada eklemek tavada tamamen erimeden formunu korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Tavayı sıcak sunun, yanında kızarmış ekmek ve birkaç domates dilimi verin.

Alerjenler

Süt

Yumurta