

Fındıklı Kaygana Dürümü

Toplam 22 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 10 dk

2 kişilik

Kolay

~286 kcal

Açılış 6/10

Giresun usulü fındıklı kaygana dürümü, ince kayganay peynir ve kırmızı biberle hazırlanarak sıcak bir kahvaltılık yapar.

Malzemeler

- 3 adet Yumurta
- 3 yemek kaşığı Un
- 80 gr Beyaz peynir
- 3 yemek kaşığı Kırmızı biber
- 1 yemek kaşığı Tereyağı

Yapılış

- 3 yumurta ve 3 yemek kaşığı unu pürüzsüz olana kadar çırpın.
- Tereyağı tavada eritip kaygana harcını ince tabaka halinde yayın.
- Kayganayın ilk yüzü renk alana kadar 3 dakika pişirin.
- Kayganayı çevirip ikinci yüzünü 1 dakika pişirin.
- Peynir ve kırmızı biberi dürüm yapımında dolgu dağılımsız olarak ekleyin.

PÜF NOKTASI

Kayganayı tavadan aldıktan sonra 1 dakika bekletmek dürüm sırasındaki ısıyı artırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Fındıklı kaygana dürümünü sıcak peynirli fındıklı keşitte görünür bırakın.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

Kuruyemiş