

# Haşhaşlı Yumurta Dürümü

Toplam 18 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 8 dk

2 kişilik

Kolay

~312 kcal

Açılış 6/10

Afyon haşhaşlı yumurta dürümü, ince lavaş haşhaş ezmesi ve yumurtayla buluşturarak tok, yağlı ve sabah kahvaltısına uygun bir dürüm yapar.

## Malzemeler

- 2 adet Lavaş
- 3 adet Yumurta
- 2 yemek kaşığı Haşhaş ezmesi
- 15 gr Tereyağı

## Yapılışı

- Tereyağı orta ateşte eritip 3 yumurtayı tavaya kılın.
- Yumurtayı 3 dakika pişirin, sarı yumuşak kalacak şekilde toplayın.
- 2 lavaş kuru tavada 1 dakika ısıtın.
- Lavaşlara haşhaş ezmesini sürüp yumurtayı paylaşın.
- Dürümleri sıcak servis edin, yumurta akmasını.

### PÜF NOKTASI

Haşhaş ezmesini ince sürmek dürümde yağlı ve şerbetli dağınıkları önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Dürümleri sıcak sunun, yanında çay ve domates dilimleri verin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta