

# Hindistancevizli Yumurtalı Tost

Toplam 16 dk

Hazırlama · Pişirme 8 dk

2 kişilik

Kolay

~228 kcal

Açılış 6/10

Tayland usulü hindistancevizli yumurtalı tost, ekmeği yumurta ve hindistanceviziyle buluşturarak hafif tatlı, sıcak bir kahvaltı yapar.

## Malzemeler

- 4 dilim Ekmek
- 2 adet Yumurta
- 2 yemek kaşığı Hindistancevizi rendesi
- 1 tatlı kaşığı Tereyağı

## Yapılışı

- 2 yumurtayı kasede çırpın. Hindistancevizi rendesinin yarısını ekleyin.
- 4 ekmek dilimini yumurtalı karışımıyla batırın. Yüzeyi tamamen kaplayın.
- Tereyağı orta ateşte eritip ekmekleri tavaya alın.
- Ekmekleri 6 dakika iki yüzü pişirin, içi yumurtalı kalsın.
- Kalan hindistancevizini serpip sıcak servis edin, diğer yüzey çitkalsın.

### PÜF NOKTASI

Ekmeği karışımın 30 saniye batılmakavada yumuşayıp yağlılması için.

### SERVIS ÖNERİSİ

İlkservis edin, üstüne hindistancevizi serpip meyveyle tamamlayın.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta