

Isotlu Yoğurtlu Yumurta Ekmeği

Toplam 16 dk

Hazırlık 8 dk · Pişirme 8 dk

2 kişilik

Kolay

~238 kcal

Açılış 16/10

Gaziantep usulü isotlu yoğurtlu yumurta ekmeği, ekmeği yumurta, isot ve yoğurtla buluşturarak sıcak, baharatlı ve hafif bir kahvaltı yapar.

Malzemeler

- 4 dilim Ekmek
- 2 adet Yumurta
- 0.5 su bardağı Yoğurt
- 1 tatlı kaşığı Isot

Yapılış

- 2 yumurtayı kırıp ekmek dilimlerinin iki yüzünü bu karışımla batırın.
- Ekmekleri orta ateşte tavada 6 dakika iki yüzlü pişirin.
- Yarın su bardağı yoğurdu pürüzsüz çırpıyoğurtu içine karıştırın.
- Sıcak ekmekleri tabağa alıp yoğurdu üstüne son anda gezdirin.
- Hemen servis edin, yoğurt sıcak ekmeği fazla yumuşatmasın.

PÜF NOKTASI

Ekmeği yumurtaya 10 saniyeden uzun batırmamak tavada dağılmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, üstüne isot serpip yanınday sunun.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Süt