

İsotlu Yumurta Dürümü

Toplam 14 dk

Hazırlama 1 dk · Pişirme 6 dk

2 kişilik

Kolay

~286 kcal

Açılış 16/10

Şanlıurfa usulü isotlu yumurta dürümü, tereyağında pişen yumurtayı isot ve taze yeşillikle lavaşa sararak güçlü bir kahvaltısınır.

Malzemeler

- 4 adet Yumurta
- 2 adet Lavaş
- 1 tatlı kaşığı Isot
- 1 yemek kaşığı Tereyağ
- 0.3 demet Maydanoz

Yapılış

- 1 yemek kaşığı tereyağı tavada eritip isotu 20 saniye çevirin.
- 4 yumurtayı ekleyip kısık ateşte 4 dakika pişirin.
- Yumurtayı 30 saniye daha karıştırıp isot dibe çökmesin.
- 2 lavaş tavada 1 dakika yumuşatın.
- Yumurta ve maydanozu lavaşa sarıp servis edin.

PÜF NOKTASI

İsotu yumurtayı eklemeden önce yağda 20 saniye çevirmek aromasını belirginleştirir.

SERVİS ÖNERİSİ

Ayrıla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Süt