

Kaldirikli Yumurtalı Tava

Toplam 18 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 8 dk

2 kişilik

Kolay

~248 kcal

Açılış 6/10

Samsun kaldirikli yumurtalı tava, kaldiriği tereyağında çevirip yumurtayla buluşturarak otlu, yumuşak ve Karadeniz sabahına uygun bir tava kahvaltısı hazırlar.

Malzemeler

- 150 gr Kaldirik otu
- 3 adet Yumurta
- 20 gr Tereyağ
- 0.5 adet Soğan
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

- Yarım soğanı ince doğrayıp tereyağında 2 dakika çevirin.
- 150 gr kaldiriği doğrayıp tavaya ekleyin.
- Kaldiriği 3 dakika yumuşatıp fazla suyu uçsun diye kapağı açın.
- 3 yumurtayı 10 dakika pişirin, aklar tamamen tutsun.
- Tuz serpip 2 dakika dinlendirin, sıcak otlu tava toparlansın.

PÜF NOKTASI

Otları fazla çevirmemek canlılığını ve taze kokusunu korur.

SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, yanında sarmısak meği ve çay bulundurun.

Alerjenler

Süt

Yumurta