

Kaşarlı Fasulyeli Kahvalt Kase

Toplam 22 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

2 kişilik

Kolay

~298 kcal

Açılış 7/10

İngiltere usulü kaşarlı fasulyeli kahvalt kase, fasulyeyi kaşar ve yumurtayla buluşturarak tok, sıcak bir kahvalt yapar.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Fasulye sosu
- 2 adet Yumurta
- 80 gr Kaşar peyniri
- 2 dilim Ekmek

Yapılış

- 1.5 su bardağı fasulye sosunu küçük tencerede 4 dakika ısıtın.
- 2 yumurtayı tavada 4 dakika pişirin, aklar tamamen tutsun.
- 2 dilim ekmeği tostlayın kasesinin kenarına alın.
- Fasulyeyi kaseye döküp 80 gr kaşar üstüne serpin.
- Yumurtayı ekleyip sıcak servis edin, kaşar fasulyenin üzerine serpin.

PÜF NOKTASI

Kaşarın sonda eklemek kasede daha uzun uzayan bir doku verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Kaşarlı fasulyeli kahvalt kasesini sıcak sunup yumurtaları fasulye sosunun üstüne alın.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta