

Kavurmal Yumurta

Toplam 15 dk

Hazırlık · Pişirme 10 dk

2 kişilik

Kolay

~340 kcal

Açılış 7/10

Kavurmal Yumurta, Anadolu kahvaltılarının yağlı yumurtayla başlayan doyurucu bir tava işidir.

Malzemeler

- 120 gr Kavurma
- 4 adet Yumurta
- 1 tatlı kaşık Tereyağ
- 0.3 çay kaşık Pul biber

Yapılış

- 120 gr kavurmayı tavada orta ateşte 3 dakika pişirin.
- 1 tatlı kaşık tereyağı ekleyip kavurmanın yağlı karıştırın.
- 4 yumurtayı üstüne kırıp kapak kapatın.
- Yumurtaları 4 dakika pişirin, ak tutup sarı yumuşak kalsın.
- Pul biber serpip sıcak servis edin, et soğumadan yenilsin.

PÜF NOKTASI

Kavurma zaten tuzluysa ayrıcaz eklemeyin; yumurta tuzu hızla taşıyın.

SERVİS ÖNERİSİ

Yanında domates ve biberle sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt

Yumurta