

# Artvin Kaygana Dürümü

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

3 kişilik

Kolay

~248 kcal

Açılış 5/10

Artvin kaygana dürümü, ince yumurtalı hamuru peynir ve yeşillikle sararak yayla kahvaltılar için yumuşak, sıcak ve taşınabilir lokma kazandırır.

## Malzemeler

- 1 su bardağı Un
- 2 adet Yumurta
- 1 su bardağı Süt
- 120 gr Beyaz peynir
- 0.3 demet Maydanoz

## Yapılış

1. Un, 2 yumurta ve sütü pürüzsüz olana kadar çırpın.
2. Hamuru 5 dakika dinlendirin, un topakları açılın.
3. Tavaya ince tabaka döküp ilk yüzü 3 dakika pişirin.
4. Çevirip ikinci yüzü 3 dakika pişirin, dürüm yapılıncaya kadar esnek kalsın.
5. Beyaz peynir ve maydanozu içine koyup sıcak servis.
6. Dürümü 1 dakika tavada sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Hamuru tavaya ince yaymak dürüm yapılıncaya kadar ısıtılmamasına dikkat edilmelidir.

### SERVİS ÖNERİSİ

Dürümü sıcak servis edin, yanında çay ve domates dilimleri sunun.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta