

Kayseri Pastirmalı Yumurta

Toplam 11 dk

Hazırlık - Pişirme 6 dk

2 kişilik

Kolay

~260 kcal

Açılış 16/10

Pastirmalı Yumurta, Kayseri pastirması tereyağında sızılı yumurtayla yumuşak pişiren klasik kahvaltı tavaşdır.

Malzemeler

- 80 gr Pastırma
- 4 adet Yumurta
- 1 yemek kaşığı Tereyağ
- 0.3 çay kaşığı Karabiber
- 0.3 çay kaşığı Pul biber

Yapılış

- Pastirmaları kalınlıktan ayırın.
- Tereyağı tavada 1 dakika köpürtün.
- Pastirmaları ekleyip 45 saniye hafifçe çevirin.
- Yumurtaları pastirmaların üstüne kırın.
- Kapağı kapatıp beyazlar toparlanana kadar 3 dakika pişirin.
- Karabiber ve pul biber serpip bekletmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

Pastirmayı çevirmek çemenin yanıp karaması için.

SERVİS ÖNERİSİ

Sıcacık, domates ve çayla tavadan hemen servis edin.

Alerjenler

Yumurta

Süt