

Kilis M1kla

Toplam 18 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~260 kcal

Açılış 6/10

Kilis m1klazeytinyağındaki pişen yumurtayla sarımsaklı yoğurt, nane ve k1rm1zilerle buluşturan pratik kahvaltılıkta.

Malzemeler

- 4 adet Yumurta
- 0.3 su bardağı Zeytinyağı
- 2 su bardağı Yoğurt
- 3 diş Sarımsak
- 1 tatlı kaşığı Kuru nane
- 1 çay kaşığı Toz k1rm1ziler
- 1 çay kaşığı Tuz
- 1 adet Pide

Yapılışı

1. Sarımsağı tuzun yarısını alıp yoğurtla pürüzsüz karıştırın.
2. Sarımsaklı yoğurdu geniş servis tabağına yayın.
3. Zeytinyağı tavada 2 dakika ısıtın.
4. Yumurtaları tavaya k1rm1zilerle 5 dakika aklar toparlanana kadar pişirin.
5. Pişen yumurtaları kaşıkları parçalara bölün.
6. Yumurtayı yoğurdun üstüne alıp sıcakta gezdirin.
7. Kuru nane ve k1rm1ziler serpip pideyle servis edin.

PÜF NOKTASI

Yoğurdu tabağa yaymadan önce oda sıcaklığında getirin, sıcak yumurtayla kesilmez.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak pide veya bazlama parçalarıyla kahvaltıda servis edin.

Alerjenler

Yumurta

Süt

Gluten