

Lecsó Yumurtalı

Toplam 26 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Kolay

~186 kcal

Açılış 4/10

Lecsó yumurtalı biber ve domatesi yumurtayla tamamlayarak sulu, hafif tatlı ve tavadan gelen bir Macar akşam yemeği kurar.

Malzemeler

- 4 adet Kalya biber
- 3 adet Domates
- 1 adet Soğan
- 3 adet Yumurta
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Soğan, biberi ve domatesi doğrayın yumurtaları ayrı kasede çirpin.
2. Soğan ve biberi yağda 6 dakika pişirin.
3. Domatesi ekleyip 8 dakika suyunu yoğunlaştırın.
4. Paprika ve tuzu ekleyin, ardından çirpin yumurtayı gezdirin.
5. Yumurtalı lecsóyu 4 dakika kısık ateşte pişirin, yumurta kuru kalmasın.

PÜF NOKTASI

Yumurtayı son anda eklemek lecsónun sulu yapısını korur.

SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, yanına tost ekme ve taze maydanoz koyun.

Alerjenler

Yumurta