

# Lecsó Yumurtalı Tava

Toplam 26 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 16 dk

3 kişilik

Kolay

~224 kcal

Açılış 6/10

Macar usulü lecsó yumurtalı tava, biberli domatesli yahnii yumurtayla bağlayarak ekmek banmalısıyla bir kahvaltıkurur.

## Malzemeler

- 4 adet Yumurta
- 3 adet Kalya biber
- 3 adet Domates
- 1 adet Soğan
- 1 çay kaşığı Toz paprika

## Yapılı

1. Malzemeleri ölçüp tezgaha alınsınrakı adımılaaksamadan ilerlesin diye kapları hazırlayın.
2. Tavayı brta ateşte 2 dakika ısıtılıntemas yapışmasındıye yüzeyi yağlayın.
3. Soğan ve biberleri tavada 7 dakika yumuşatın.
4. Domates ve paprikayı ekleyip 6 dakika koyulaştırın.
5. Yumurtaları 10 dakika yumuşak kıvamda pişirin.
6. Yüzeyi parlakken ısıca servis edin, soğursa buharı gevrek dokuyu yumuşatır.
7. Parçaları tabaklara alınyanında çayla hemen servis edin.

### PÜF NOKTASI

Biberleri domatesten önce pişirmek yahninin sulu değil yoğun kalmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Lecsó yumurtalı tavayı yumurta parçalarıyla küçük tavadan sıcak tabağa alın.

## Alerjenler

Yumurta