

Lorlu Zahterli Yumurta Pide

Toplam 32 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 16 dk

2 kişilik

Orta

~312 kcal

Açılış 16/10

Antalya usulü lorlu zahterli yumurta pide, ince hamuru lor, zahter ve yumurta ile buluşturarak sıcak kokulu ve tok bir kahvaltı yapar.

Malzemeler

- 1 adet Pide hamuru
- 120 gr Lor peyniri
- 2 adet Yumurta
- 1 tatlı kaşığı Zahter

Yapılışı

- Yapmadan önce ana malzemeleri ayrı ayrı sıcakta ısıtın ve hazırlama yapılışına göre tezgahı düzenleyin.
- Hamuru unlu tezgahta ince oval açın kenarları yarırtın.
- Lor ve zahteri yayın.
- Pidesini 190°C fırında 16 dakika pişirin, yumurta setleşsin.
- Tamamlanınca 3 dakika dinlendirin, iç sıcaklığı dengelensin diye sonra dilimleyin.

PÜF NOKTASI

Yumurtayı son 6 dakikada kavrularak sıcakta kalmalarını sağlayın.

SERVIS ÖNERİSİ

Pideyi sıcak sunun, yanına domates dilimleri ve zeytin tabağı koyun.

Alerjenler

Gluten

Susam

Süt

Yumurta