

Sivas Madımaklı Yumurta

Toplam 22 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 10 dk

3 kişilik

Kolay

~206 kcal

Açılış 6/10

Sivas madımaklı yumurta, yağ otunu tereyağı ve yumurtayla buluşturarak yeşil, yoğun ve tavadan gelen bir kahvaltılıktağdır.

Malzemeler

- 250 gr Madımaklı
- 3 adet Yumurta
- 20 gr Tereyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 3 dilim Tandır ekmeği

Yapılışı

1. Malzemeleri ölçüp tezgaha alın. Sonra ki adımla aksamadan ilerlesin diye kapları hazırlayın.
2. Madımaklıyı klayıp doğrayın.
3. Tereyağında madımaklı 4 dakika çevirin.
4. Yumurtaları 10 dakika daha pişirin.
5. Kivamı tutunca servis edin, fazla bekletmek peynirli dokuyu sertleştirir.

PÜF NOKTASI

Madımaklı fazla çevirmemek taze tadı korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında tandır ekmeği koyarak sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt

Yumurta

Gluten