

Melbourne Avokadolu Yumurtalı Tost

Toplam 20 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 8 dk

2 kişilik

Kolay

~390 kcal

Açılış 17/10

Melbourne avokadolu yumurtalı tost, ekşi maya dilimini ezilmiş avokado, poşe yumurta ve limonlu otlarla modern bir kahvaltıya çevirir.

Malzemeler

- 2 dilim Ekşi maya ekmeği
- 1 adet Avokado
- 2 adet Yumurta
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 2 yemek kaşığı Maydanoz
- 0.3 çay kaşığı Pul biber
- 0.3 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Ekmek dilimlerini tavada iki yüzü k1 zarana kadar 1s1t1n.
2. Avokadoyu limon suyu ve tuzla ezin.
3. Yumurtaları hafif sirkeli suda 3 dakika poşeleysin.
4. Avokadoyu tostları üzerine yayın.
5. Poşe yumurta, maydanoz ve pul biberle servis edin.

PÜF NOKTASI

Yumurtayı suda girdap yapmadan bırakmalbeyazın tağılması azaltır.

SERVIS ÖNERİSİ

Pul biber ve limon kabuğuyla hemen servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta