

# Kars Murtuğa

Toplam 15 dk

Hazırlama · Pişirme 10 dk

2 kişilik

Kolay

~268 kcal

Açılış 6/10

Kars murtuğa, tereyağında kavrulmuş unun yumurtayla birleştiği Doğu Anadolu yöresel kahvaltısı üzerine bal veya pekmez gezdirilerek tatlı-tuzlu dengesi yakalanır.

## Malzemeler

- 2.5 yemek kaşığı Un
- 2 adet Yumurta
- 60 gr Tereyağ
- 1 tutam Tuz
- 2 yemek kaşığı Bal veya pekmez (üzerine)
- 1 yemek kaşığı Ceviz içi (üzerine, opsiyonel)

## Yapılış

1. Tavada tereyağı orta ateşte tamamen eritin, kokusu çıkmaya başlasın.
2. Unu ekleyip tahta kaşıkla sürekli karıştırarak 4-5 dakika rengi açılacak kahveye dönene kadar kavurun.
3. Tuzu serpin, ardından yumurtaları doğrudan unun üzerine kırın.
4. Spatula veya tahta kaşıkla yumurtayı parçalayarak unla homojen hale getirin, 3 dakika orta-kısa ateşte pişirin.
5. Servis tabağına unun üzerine bal veya pekmez gezdirin; isteğe göre ceviz serpin.

### PÜF NOKTASI

Unun rengi açılana kadar kavurmazsanız ham un tadı kalır aroma çıkmaz kadar bekleyin.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sabah çayıyla veya Kars gravyeri veya Van otlu peyniri eşliğinde servis olun.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

Kuruyemiş