

Niğde Söğürmeli Yumurta

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

3 kişilik

Kolay

~182 kcal

Açılış 6/10

Niğde usulü söğürmeli yumurta, köz biber ve domatesin tavada yumurtayla birleştiği, sabaha sıcak olarak servis edilen Anadolu işi bir kahvaltılıktır.

Malzemeler

- 4 adet Yumurta
- 2 adet Kappa biber
- 2 adet Domates
- 20 gr Tereyağ
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 6 dilim Ekmek

Yapılışı

- Malzemeleri ölçüp tezgaha alın. Sonraki adımlarda sakmadan ilerlesin diye kapları hazırlayın.
- Kappa biberleri közleyip doğrayın.
- Biber ve domatesi tereyağında 5 dakika pişirin.
- Yumurtaları tavaya kırıp ekleyin ve 4 dakika pişirin.
- Ekmekle sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Sebzeleri önce hafif suyunu çekirmek yumurta kırıldığında avaransız kalmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Tavayı sıcak servis edin, yanına köy ekmeği ve çay koyun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta