

# Izmir Otlu Çırpma Yumurtası

Toplam 16 dk

Hazırlama 8 dk · Pişirme 8 dk

2 kişilik

Kolay

~218 kcal

Açılış 16/10

Izmir otlu çırpma yumurtası taze otlarla ve yumurtayla birleştirilerek Ege sofralarını hafif, kokulu ve hızlı hazırlanabilir bir sabah tavasıdır.

## Malzemeler

- 4 adet Yumurta
- 80 gr Lor peyniri
- 0.3 demet Dereotu
- 0.3 demet Maydanoz
- 2 dilim Ekşi mayalı ekme

## Yapılışı

- Kullanılacak kapları hazırlayın hamur veya yumurta bekleyip dokusunu kaybetmesin.
- Otları ince kıyıp yumurtaları çırpın.
- Lor ve otları yumurtaya ekleyip tavaya alın.
- Karşın 1 dakika karşı tarafta pişirip ekmele servis edin.
- Yüzeyi parlakken sıcak servis edin, soğursa buharı gevrek dokuyu yumuşatır.

### PÜF NOKTASI

Otları tavaya erken değil yumurtayla birlikte eklemek taze kokularını korumasına yardımcı olur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanında zeytin ve ekşi mayalı ekmele sıcak servis edin.

## Alerjenler

Süt

Yumurta

Gluten