

Otlu Peynirli Yumurta Dürümü

Toplam 16 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 8 dk

2 kişilik

Kolay

~286 kcal

Açılış 16/10

Van usulü otlu peynirli yumurta dürümü, yumurtayla otlu peynir ve lavaşla buluşturarak sabaha uygun, tok bir dürüm yapar.

Malzemeler

- 3 adet Yumurta
- 80 gr Otlu peynir
- 2 adet Lavaş
- 1 tatlı kaşık Tereyağ

Yapılışı

- Malzemeleri ölçüp tezgaha alın. Sonraki adımla aksmadan ilerlesin diye kapları hazırlayın.
- Tavayı brta ateşte 2 dakika ısıtın. Kızartma yapışmasını önlemek için yüzeyi yağlayın.
- Yumurtayı brta ateşte 4 dakika pişirin.
- Peynirini sıcak yumurtanın üstüne yayın. Erimesi için kapatın.
- Lavaşa sarımsak servis edin.
- Yüzeyi parlakken sıcak servis edin, soğursa buharı gevrek dokuyu yumuşatır.
- Parçaları 11 tabaklara alın. Yanında çayla hemen servis edin.

PÜF NOKTASI

Otlu peyniri son anda eklemek tavada fazla eriyip tuz salmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Otlu peynirli yumurta dürümünü sıcak peynirli yumurta kesitini açılarak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta