

Artvin Otlu Tava

Toplam 22 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 10 dk

3 kişilik

Kolay

~182 kcal

Açılış 5/10

Artvin otlu tava, dağ otlarını yumurta ve mısır unuyla tavada toparlayarak Karadeniz yaylalarının kırsalında kuvvetli kahvaltılarında birine dönüşür.

Malzemeler

- 300 gr Karşık ot
- 2 adet Yumurta
- 3 yemek kaşığı Mısır unu
- 20 gr Tereyağı

Yapılışı

1. Yapmadan önce ana malzemeleri ayrı ayrı sıcak suda yıkama yapılırsa tezgah düzenleyin.
2. Otları ince doğrayıp 2 dakika tavada soldurun.
3. Yumurta ve mısır ununu ekleyip karıştırın.
4. Karşık otu toplam 6 dakika pişirip sıcak servis edin.
5. Parçaları tabaklara alırken sıcaklıkla hemen servis edin.

PÜF NOKTASI

Otları tavaya almadan önce fazla suyunu almak karşık otu daha çabuk toparlanmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında sıcak kekmeğiyle sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt

Yumurta