

Otlu Yumurta Banh Mi

Toplam 18 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 8 dk

2 kişilik

Kolay

~292 kcal

Açılış 6/10

Vietnam usulü otlu yumurta banh mi, bageti yumurta ve taze otlarla buluşturarak ç1t1ok bir sandviç yapar.

Malzemeler

- 1 adet Baget
- 2 adet Yumurta
- 0.5 adet Salatalık
- 0.3 demet Nane
- 0.3 demet Kişniş

Yapılış

1. Başlangıçta kuru ve yaş malzemeleri ayrı tutun, karıştırma aşamasında temiz ilerlesin.
2. Tavayı 180°C'de 2 dakika ısıtın, tavanın içine yağ sürün.
3. Yumurtayı tavaya 4 dakika pişirin.
4. Ekmeğini boyuna açın, parçaları b1çimlendirmeyin.
5. Otlarla doldurup servis edin.
6. Yüzeyi parlakken sıcak servis edin, soğursa buharı gevrek dokuyu yumuşatır.

PÜF NOKTASI

Otları servis anında eklemek sandviçte tazelik hissini korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Otlu yumurta banh mi'yi ikiye kesip salatalık ve yeşillikleri baget içinde gösterin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta