

Paprikalı Beyaz Peynirli Yumurta Tava

Toplam 16 dk Hazırlama 8 dk · Pişirme 8 dk 2 kişilik Kolay ~244 kcal Açılış 16/10

Macar usulü paprikalı beyaz peynirli yumurta tava, yumurtayı domates ve paprika ile buluşturarak kısa sürede canlı bir kahvaltılık olur.

Malzemeler

- 3 adet Yumurta
- 90 gr Beyaz peynir
- 1 tatlı kaşık Toz paprika
- 1 adet Domates
- 1 yemek kaşığı Tereyağı

Yapılışı

1. Domatesi küçük doğrayın beyaz peyniri ufalayın ve yumurtaları hazırlayın.
2. Tavayı orta ateşte 2 dakika ısıtıp tereyağı eritin.
3. Paprika ve domatesi 2 dakika çevirin.
4. Yumurtaları tavaya kırın beyaz peynirin yarısını serpin.
5. Kapağı kapalı şekilde 4 dakika pişirip kalan peynirle servis edin.
6. Parçaları tabaklara alıp sıcak olarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Paprikayı tereyağında 20 saniye çevirmek yanık oluşmasını önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Üzerine kalan peyniri serpip sıcak olarak servis edin.

Alerjenler

Yumurta

Süt