

# Paprikalı Lorlu Yumurta Tava

Toplam 18 dk

Hazırlama · Pişirme 10 dk

2 kişilik

Kolay

~242 kcal

Açılış 6/10

Paprikalı yumurta tava, tatlı kırmızı biberi lor ve yumurtayla buluşturarak kremalı hafif tutsülü ve kahvaltı dostu bir tabak çıkarır.

## Malzemeler

- 3 adet Yumurta
- 120 gr Lor peyniri
- 15 gr Tereyağ
- 1 tatlı kaşık Tatlı kırmızı biber
- 1 adet Domates

## Yapılış

1. Domatesi küçük doğrayın, lor ufalayın ve yumurtaları hazırlayın.
2. Tereyağında paprikayı kısık ısıda kızartın.
3. Domatesi ekleyip suyunu hafif çekene kadar pişirin.
4. Yumurta ve lor katı yumuşak kalacak şekilde pişirin.
5. Yumurta tamamen kurumadan servis edin.

### PÜF NOKTASI

Paprikayı yağda kızartarak rengini ve tatlı aromasını çıkarın.

### SERVIS ÖNERİSİ

Tavayı sıcak sunun, yanına ekmek ve domates dilimleri koyun.

## Alerjenler

Süt

Yumurta