

Pastırma Biberli Yumurta Ekmeği

Toplam 16 dk

Hazırlama 8 dk · Pişirme 8 dk

2 kişilik

Kolay

~268 kcal

Açılış 16/10

Kayseri usulü pastırma biberli yumurta ekmeği, ekmeği yumurta, pastırma ve biberle buluşturarak tok, sıcak ve sabahları bir tabak yapar.

Malzemeler

- 4 dilim Ekmek
- 2 adet Yumurta
- 80 gr Pastırma
- 2 adet Yeşil biber

Yapılışı

- Akşam için tava, kase ve ölçüleri hazırlayın, pişirme başlayınca itim bozulmasını.
- Tavayı ısıtın, ateşte 2 dakika ısıtın, tavanın temas yapmasını önleyecek şekilde yüzeyi yağlayın.
- Yumurta karışımını hazırlayın ve tavadaki pastırma üzerine ekleyin.
- Biber ve pastırma ile tavadaki yumurtayı 2 dakika çevirin.
- Ekmeğini yumurtalı harçla tavada 5 dakika pişirin.
- Yüzeyi parlakken sıcak servis edin, soğursa buharı gevrek dokuyu yumuşatır.

PÜF NOKTASI

Pastırma tavadaki yumurtanın sertleşmesini önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Ekmeği sıcak servis edin, yanına çay ve domates dilimleri koyun.

Alerjenler

Gluten

Yumurta