

Pastirma Erişte Omleti

Toplam 22 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 10 dk

3 kişilik

Kolay

~308 kcal

Açılış 6/10

Kayseri usulü pastirma erişte omleti, haşlanmış erişteyi pastirma ve yumurtayla buluşturarak tok, tuzlu ve tavadan sofraya gelen bir kahvaltı yapar.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Erişte
- 80 gr Pastirma
- 3 adet Yumurta
- 1 yemek kaşığı Tereyağı

Yapılış

- Yapmadan önce ana malzemeleri ayırarak ısıtılacakları şekilde hazırlama yapılışına tezgahı düzenleyin.
- Erişteyi 6 dakika haşlayın.
- Pastirmayı 2 dakika çevirin, pastirmali-eriste-omleti-kayseri-usulu için.
- Yumurtaları ekleyip omleti orta ateşte 5 dakika pişirin.
- Yüzeyi parlakken ısıtılmasını servis edin, soğursa buharı gevrek dokuyu yumuşatır.

PÜF NOKTASI

Pastirmayı ısıtmak sertleşmesini önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Omleti ısıtmadan, yanına çay ve salatalık dilimleri koyun.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Süt