

Pastirmalı Kuru Domatesli Yumurta

Toplam 16 dk

Hazırlık 8 dk · Pişirme 8 dk

2 kişilik

Kolay

~286 kcal

Açılış 16/10

Kayseri usulü pastirmalı kuru domatesli yumurta, yumurtayı pastırma ve kuru domatesle buluşturarak tuzlu, yoğun ve güçlü bir kahvaltılık olur.

Malzemeler

- 3 adet Yumurta
- 80 gr Pastırma
- 4 adet Kuru domates
- 1 tatlı kaşık Tereyağ

Yapılışı

1. Kullanılacak kapları hazırlayın hamur veya yumurta bekleyip dokusunu kaybetmesin.
2. Kuru domatesi doğrayın hazırlayın.
3. Pastırmayı 2 dakika çevirin, pastirmalı-kuru-domatesli-yumurta-kayseri-usulu için.
4. Yumurtaları 10 dakika pişirin, pastirmalı-kuru-domatesli-yumurta-kayseri-usulu için.
5. Parçaları 11 tabaklara alıp yanına çayla hemen servis edin.

PÜF NOKTASI

Kuru domatesi kızartmaya sokmak tavada daha yumuşak bir doku sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Tavayı sıcak sunun, yanına ekmek ve çay koyun.

Alerjenler

Süt

Yumurta