

Piperade

Toplam 35 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~330 kcal

Açılış 5/10

Piperade, biber, domates, soğan ve yumurtay Espelette biberiyle pişiren Bask mutfağından gelen, sade bir tencere yemeğidir.

Malzemeler

Yemek için

- 3 adet Kırmızı biber
- 2 adet Yeşil biber
- 4 adet Domates
- 1 adet Kuru soğan
- 2 diş Sarımsak
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 4 adet Yumurta
- 0.5 çay kaşığı Espelette biberi
- 1 çay kaşığı Tuz

Servis için

- 0.3 demet Maydanoz

Yapılışı

1. Biberleri şerit, soğanı ince doğrayın.
2. Zeytinyağında soğanı 5 dakika yumuşatın.
3. Biberleri ekleyip 8 dakika pişirin.
4. Domates, sarımsak ve Espelette biberini ekleyin.
5. Karşılıklı olarak 7 dakika koyulaşana kadar pişirin.
6. Yumurtaları kırıp tavaya dökün ve kısık ateşte 3 dakika yumuşak pişirin.
7. Piperadeyi maydanozla servis edin.

PÜF NOKTASI

Biberleri önce yumuşatmak yumurtaları eklediğinizde yemeğin sulanmamasına yardımcı olur.

SERVIS ÖNERİSİ

Kızartılmış ekşi maya ekmek ve yeşil salatayla servis edin.

Alerjenler

Yumurta