

# İspanya Pisto Yumurtalı Kâse

Toplam 35 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

3 kişilik

Kolay

~184 kcal

Açılış 5/10

İspanya pisto yumurtalı kâse, domatesli sebze tabanına eklenen yumurtayla tamamlayarak yaz sebzelerine sıcak şekilde ve doyurucu bir servis verir.

## Malzemeler

- 1 adet Kabak
- 1 adet Patlıcan
- 3 adet Domates
- 3 adet Yumurta
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılış

- Kabak, biber, soğan ve domatesi küçük küpler halinde doğrayın.
- Soğan ve biberi zeytinyağında 5 dakika yumuşatın.
- Kabak ve domatesi ekleyip 15 dakika pişirin.
- Sebzeleri kaşıkla çırve yumurtaları boşluklara kırın.
- Kapağı kapalı 14 dakika pişirin, sarılaşmazla katılaşmasını.

### PÜF NOKTASI

Sebzeleri fazla ezmeden pişirmek pistonun canlı dokusunu korur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kaseyi 11 derecelerin, üstüne zeytinyağı gezdirip eklemek sunun.

## Alerjenler

Yumurta