

Reyhaneli Lorlu Yumurta Ekmeği

Toplam 18 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 8 dk

2 kişilik

Kolay

~286 kcal

Açılış 6/10

Hatay sofralarındaki reyhaneli lorlu yumurta ekmeği; bayat ekmeğin dilimlerinin yumurta-süt karışımıyla emdirilip zeytinyağında kızartılması üzerine taze reyhan ve sumakla tatlandırılarak her hafta kahvaltı için harika bir öğün hazırlanan otlu sabah tabağıdır.

Malzemeler

- 4 dilim Bayat ekmeği
- 2 adet Yumurta
- 120 gr Lor peyniri
- 0.3 demet Taze reyhan
- 0.3 su bardağı Süt
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 tutam Tuz
- 0.5 tatlı kaşığı Karabiber
- 0.5 tatlı kaşığı Sumak

Yapılışı

- Lor peynirini tülbentle 5 dakika süzdürüp çatalla ezin; ince kıyılmış reyhan, sumak ve bir tutam tuzu katarak harmanlayın.
- Yumurta, süt, kalan tuz ve karabiberi derin kâsede çırpılarak pürüzsüzleşene kadar 1 dakika çalın.
- Bayat ekmeği yumurtalı karışımın üzerine 30 saniye bekletin, çevirip diğer yüzünü 30 saniye daha emdirin.
- Geniş tavada zeytinyağında ateşte 15 dakika ekmeğin dilimlerini 6 dakika iki yüzü altın renge gelene kadar pişirin.
- Sıcak ekmeği tabağa alıp üzerine reyhaneli lor harcını kayarakservis edin; ekstra sumak serpin.

PÜF NOKTASI

Lor peynirinin nemini tülbentle 5 dakika süzdürün; aksi halde harç sulanır. Reyhan son anda kıyılarak aroması korunur ve harç renkli kalır.

SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak ekmeğin üstüne reyhaneli lor harcını kayarakservis edin. Dilim domatesle servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

