

Semizotlu Yumurta Tavas1

Toplam 16 dk

Haz1rl1kdk · Pişirme 8 dk

2 kişilik

Kolay

~184 kcal

Aç1l1bar16/10

Antalya usulü semizotlu yumurta tavas1 ekşi yeşilliği yumurta ile yumuşat1p hafif ama tok tutan bir yaz kahvalt1s1nar.

Malzemeler

- 250 gr Semizotu
- 3 adet Yumurta
- 0.5 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 100 gr Yoğurt

Yapılış

1. Semizotunu ayıklayıp fazla suyunu süzdürün.
2. Soğan zeytinyağında yumuşayana kadar çevirin.
3. Semizotunu ekleyip yapraklar sönene kadar pişirin.
4. Yumurtaları kırarak toparlanana kadar pişirin.
5. Yoğurtla birlikte servis edin.

PÜF NOKTASI

Semizotunu fazla çevirmemek yaprakları canlı kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanına yoğurt koyarak servis edin.

Alerjenler

Yumurta

Süt