

Siyah Fasulyeli Yumurta Tostada

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

2 kişilik

Kolay

~284 kcal

Açılış 7/10

Meksika usulü siyah fasulyeli yumurta tostada, ç1t1r1stortillan1r1stüne ezilmiş siyah fasulye ve sahanda yumurta dizip avokado, queso fresco ve taze kişnişle bitiren güçlü bir kahvalt1tabağıdır.

Malzemeler

- 4 adet Tostada taban1
- 1 su bardağı Haşlanmış siyah fasulye
- 2 adet Yumurta
- 0.5 adet Avokado
- 1 yemek kaşığı Lime suyu
- 2 yemek kaşığı Taze kişniş
- 30 gr Queso fresco veya beyaz peynir
- 2 yemek kaşığı Domates salsa
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Siyah fasulyeyi lime suyu ve tutam tuzla püre kıvamına gelene kadar ezin.
2. Sahanda yumurtaları az yağda 4 dakika sarımsaklı kalacak şekilde pişirin.
3. Tostadan üstüne ezilmiş fasulyeyi yayı yumurtayı ortaya yerleştirin.
4. Dilimlenmiş avokado, ufalanmış queso fresco ve taze kişnişle bitirin; istenirse domates salsa gezdirip hemen servis edin.

PÜF NOKTASI

Tostada tabanını sadece 10 dakikada 150°C'de kızdırın ve fasulye nemini emmez.

SERVİS ÖNERİSİ

Café de olla ya da soğuk taze portakal suyuyla servis edin; istenirse acı biberli salsa roja gezdirin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Süt