

# Sucuklu Mantarlı Kahvalt Yumurtası

Toplam 17 dk

Hazırlama · Pişirme 12 dk

2 kişilik

Kolay

~294 kcal

Açılış 6/10

Sahanda sucuklu yumurta klasiğinin mantarla zenginleşmiş hali; Eskişehir kahvalt sofralarında sıkça karşılaşılan mantarlı yöre sebzeleri arasında çığır bir kombinasyon. Tek tavada hızlı kahvaltı sucuk yağ mantara aroma verir.

## Malzemeler

- 3 adet Yumurta
- 80 gr Sucuk
- 200 gr Mantar
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 0.3 çay kaşığı Tuz
- 0.3 çay kaşığı Karabiber
- 1 yemek kaşığı Taze maydanoz (servis)

## Yapılışı

- Mantarları dilimleyin; geniş tavada tereyağı eritip orta ateşte 6-7 dakika suyu salıncıkene kadar soteleyin.
- Sucuk dilimlerini ekleyin, kendi yağı ile hafif kızartmaya başlayana kadar 2 dakika daha kavurun.
- Tavada düz bir alan açın yumurtaları doğrudan üzerine kırın.
- Tuz ve karabiberi serpin; sarımsaklı kalsiyum içeriyorsa 3 dakika, daha pişmiş için 5 dakika kapağı açılıp pişirin.
- Maydanozla süsleyip sıcak olarak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Mantar önce tek başına kavurun; suyu çekmeden sucuk eklerseniz haşlanır. Sucuk yağ yeterli olabilir, tereyağı miktarını mantar doygunluğuna göre ayarlayın.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak çay, kaşar peyniri ve domates dilimleriyle, yanında sıcak çayla kahvaltıda sahanda servis edin.

## Alerjenler

Süt

Yumurta