

# Güneydoğu Esintili Sumaklı Yumurta Kapama

Toplam 14 dk

Hazırlık 6 dk · Pişirme 8 dk

2 kişilik

Kolay

~188 kcal

Açılış 6/10

Yumurta kapama, klasik Türk kahvaltıkniği; yumurtanın yağda kapalı tencerede yumuşacık pişip üzerine sumak, pul biber, nane serpilmesi. Güneydoğu mutfağında sumak öne çıkışında malzemelerden derin bir lezzet kurar. Beş dakikada hazırlanarak harika gider.

## Malzemeler

- 3 adet Yumurta
- 1 adet Kuru soğan
- 1 tatlı kaşık Sumak
- 1 yemek kaşık Zeytinyağı
- 1 yemek kaşık Tereyağı
- 0.5 çay kaşık Pul biber
- 0.5 çay kaşık Kuru nane
- 0.5 çay kaşık Tuz

## Yapılış

- Tavada tereyağı ve zeytinyağı birlikte eritin; doğranmış soğanı orta ateşte 3-4 dakika pembeleştirin.
- Yumurtaları soğanın üstüne tek tek kırarak ekleyin. Dikkatli olun.
- Üzerine 1 yemek kaşığı su serpip kapağı kapatın. Ateşte 4-5 dakika beyazlar tutana kadar pişirin.
- Kapağı açın. Üzerine sumak, pul biber, kuru nane ve tuzu serpin.
- Kapağı tekrar kapatıp ocaktan alarak 1 dakika dinlendirin; sıcak olarak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Kapağı erken açmayı üst kısımlarla pişer. Sumak son anda eklenir; sıcaklığının korunması için.

### SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak ve taze kabuklu somun ekmeğiyle, yanında zeytin ve taze yeşillikle kahvaltıda servis edin.

## Alerjenler

Yumurta

Süt