

Sumaklı Yumurta Piyazı

Toplam 18 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 8 dk

2 kişilik

Kolay

~214 kcal

Açılış 6/10

Adıyaman usulü sumaklı yumurta piyazı haşlanmış yumurtayı soğan ve sumakla buluşturarak ferah bir kahvaltıkurur.

Malzemeler

- 4 adet Yumurta
- 1 adet Kuru soğan
- 1 yemek kaşığı Sumak
- 0.3 demet Maydanoz
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

1. Başlangıçta malzemeleri gözden geçirin, eksik ölçü kalmasındıye kapları hazırlayınız.
2. Yumurtaları 8 dakika haşlayınızsumakli-yumurta-piyazi-adiyaman-usulu adında.
3. Soğanı sumak ve yağla ovup maydanozu ekleyin.
4. Yumurtaları dilimleyip piyazla birleştirerek servis edin.
5. Yumurtaları sumaklı soğanla ezmeden karıştırıp paketmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

Soğanı sumakla 5 dakika ovmak acıyı dengeler.

SERVIS ÖNERİSİ

Sumaklı yumurta piyazını soğanlı sumak karışımında yumurtaları yanına servis edin.

Alerjenler

Yumurta