

Antalya Tahinli Portakal Ç1lb1r1

Toplam 20 dk

Haz1rl1ş2 dk · Pişirme 8 dk

2 kişilik

Orta

~244 kcal

Aç1lb1r16/10

Tahinli portakal ç1lb1r1, klasik ç1lb1r1 sar1msak, yoğurt ve poşe yumurta taban1na tahin ile portakaldan modern bir Akdeniz yorumu getirir.

Malzemeler

- 4 adet Yumurta
- 2 yemek kaşığı Tahin
- 3 yemek kaşığı Portakal suyu
- 1 diş Sar1msak
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1.5 su bardağı Süzme yoğurt
- 1 tutam Tuz
- 1 yemek kaşığı Sirke (poşe yumurta için)
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 çay kaşığı Pul biber

Yapılış

1. Malzemeleri ölçüp ayrı kaplara al1nş1ca kad1mlarda arama yap1lmas1 diye tezgah1 düzenleyin.
2. Geniş kaseyi haz1rlay1doluğu ezilmesin diye karıştırmay1na b1rak1n.
3. Tahin, portakal suyu ve sar1msak1 karıştı1r1n.
4. Yumurtalar1 kaynar suda 3 dakika poşe edin.
5. Sosu tabağa yay1p yumurtalar1 üzerine alarak servis edin.
6. Tamamlan1ncas1 dakika dinlendirin, iç s1caklıđ1 dengelensin diye sonra servis edin.

PÜF NOKTASI

Yoğurdu oda s1calığ1na getirmek poşe yumurtan1ncabuk soğumas1 için. Tahini portakal suyuyla önce ç1rp1n, yoğurda topaks1zkar.

SERVIS ÖNERİSİ

S1calekmek veya simit ile servis edin; tahin-portakal sosunu ayrı kâsede de sunabilirsiniz.

Alerjenler

Yumurta

Susam

Süt

