

# Antakya Esintili Tahinli Zahterli Yumurta Dürümü

Toplam 14 dk

Hazırlama 8 dk · Pişirme 6 dk

2 kişilik

Kolay

~248 kcal

Açılış 6/10

Antakya esintili pratik bir kahvaltılık dürüm. Tahin ve zahterin Levant mutfağında klasik eşleşmesi, sıcak lavaşa sarımsak yumurtayla buluşuyor; sade ve doyurucu bir başlangıç oluyor.

## Malzemeler

- 2 adet Lavaş
- 2 adet Yumurta
- 2 yemek kaşığı Tahin
- 1 tatlı kaşığı Zahter
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 0.3 çay kaşığı Karabiber
- 4 dal Taze maydanoz veya nane

## Yapılışı

- Tahini bir kâseye alıp üzerine zahter ve 1 yemek kaşığı zeytinyağı ekleyip pürüzsüz akıncı sosu karıştırın.
- Tavada kalan zeytinyağı orta ateşte 15 dakika yumurtaları kızdırın. Tuz ve karabiber serpip kapağı kapatın.
- Yumurtaları 3 dakika beyazlar tutana kadar kapalı pişirin (sarımsak kalsın).
- Lavaşları kuru tavada veya tost makinesinde 1 dakika ısıtarak çatlama noktasına getirin.
- Lavaşa tahin-zahter sosunu sürün, üzerine yumurtayı yerleştirin, taze maydanoz veya nane serpip rulo sarımsaktan kesip servis edin.

### PÜF NOKTASI

Lavaş tavada veya tost makinesinde kısaca 15 saniye ısıtılarak yumurtanın sarımsakla çatlama noktasına getirilmelidir. Zahter taze açılışta aroması belirgindir, kapağı sıkıca kapalı tutulmalıdır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanında ılık çay ve birkaç dilim domates, salatalık koyun.

## Alerjenler

Gluten

Yumurta

Susam