

Tandır Ekmeginde Kavurmalı Yumurta

Toplam 22 dk Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk 4 kişilik Kolay ~312 kcal Açılış 6/10

Van sofraların kavurmalı yumurta sahanı dana kavurmasını yağında erimesi, yumurtanın sahanında yarım kat pişmesi ve sıcak tandır ekmeğinin altın sarı olmasıyla kahvaltıda güçlü bir karakter katar.

Malzemeler

- 4 dilim Tandır ekmeği
- 200 gr Dana kavurma
- 4 adet Yumurta
- 20 gr Tereyağ
- 0.5 tatlı kaşık Tuz
- 0.5 tatlı kaşık Karabiber
- 2 dal Taze soğan
- 0.5 tatlı kaşık Pul biber

Yapılış

1. Sahan veya küçük dökme demir tavay ırtta ateşte 15 dakika kavurmayı içine alıp 4 dakika kendi yağında sızdırın.
2. Tereyağı ekleyip 30 saniye eritin; pul biberi serpip 10 saniye yağda açın.
3. Yumurtaları doğrudan sahana kırıp tuz ve karabiberi üzerine serpin.
4. Kapağı kapatıp irtta-kırtta ateşte 4 dakika beyazlar tutana kadar pişirin; sarımsaklı kalsın.
5. Sahanı baktan alıp üzerine ince halkalar halinde doğranmış taze soğan serpin.
6. Sahanı altın sarıya da yanına sıcak tandır ekmeği koyup hemen servis edin.

PÜF NOKTASI

Kavurmayı kendi yağında sızdırıp tereyağı sonra ekleyin; tereyağı yanmaz, kavurma kremalaşır. Yumurtaları sahana kırıldıktan sonra fazla karıştırmayın, sarımsaklı parça parça kalsın.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak tandır ekmeği dilimleriyle, yanına doğranmış taze soğan ve bir kase ev yoğurduyla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta