

Erzurum Tulumlu Lor Kavurması

Toplam 16 dk

Hazırlama 8 dk · Pişirme 8 dk

3 kişilik

Kolay

~218 kcal

Açılış 16/10

Erzurum tulumlu lor kavurması, lor ve tulum peynirinin tereyağına karamelize taze soğanla buluşturulup karabiber ve pul biberle aromalandığı üzerine kırılmış yumurtalarla yapılmış, katkısız ve doğal Doğu Anadolu kahvaltısıdır.

Malzemeler

- 200 gr Lor peyniri
- 80 gr Tulum peyniri
- 15 gr Tereyağı
- 0.3 çay kaşığı Karabiber
- 0.5 tatlı kaşığı Pul biber
- 2 dal Taze soğan
- 2 adet Yumurta

Yapılışı

1. Lor ve tulum peynirini ufalayın, taze soğanı halka kesin.
2. Sahan veya küçük tavada tereyağı orta ateşte köpüğü yanmadan eritin; taze soğanı 2 dakika çevirin.
3. Peynirleri tavaya ekleyip orta ateşte 4 dakika yumuşayana kadar çevirin; karabiber ve pul biberi serpin.
4. Peynir karışımının çevresine yayılmış ortasında çukurlar açın, yumurtaları kırıp kapak kapatıp 4 dakika beyazlar tutana kadar pişirin.
5. Sahanı baktan alıp doğrudan servis edin; yanına çay veya kalemek koyun.

PÜF NOKTASI

Tulum peyniri çok tuzluysa lor oranını artırın aksi halde tabak fazla tuzlu olur. Tereyağı köpüğü yanmadan eritin; aksi halde peynirler yağ ayrıştığı için bozulur.

SERVİS ÖNERİSİ

Sahanı doğrudan sofraya alıp üstüne pul biber serpin; yanına çay ve kalemek veya yufka ekmeği ile servis edin.

Alerjenler

Süt

Gluten

Yumurta