

Rize Turşu Kavurmal Yumurta

Toplam 22 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

3 kişilik

Kolay

~212 kcal

Açılış 7/10

Rize usulü turşu kavurmal yumurta; fasulye turşusunun ince doğranıp soğanla tereyağında kavrulduktan sonra yumurta kavrular kat sahanda pişirildiği, Karadeniz kahvaltısı klasik tuzlu klasik tabağıdır.

Malzemeler

- 250 gr Fasulye turşusu
- 1 adet Kuru soğan
- 3 adet Yumurta
- 20 gr Tereyağ
- 0.5 tatlı kaşık Pul biber
- 0.3 tatlı kaşık Karabiber
- 0.3 demet Maydanoz
- 0.5 çay kaşık Tuz

Yapılışı

1. Fasulye turşusunu iri doğrayıp fazla tuzluysa sudan geçirip suyunu sıkın. Soğanı ince doğrayıp maydanozu koyalın.
2. Sahan veya küçük tavada tereyağı orta ateşte eritip soğanı 4 dakika yumuşayana kadar kavurun.
3. Turşuyu tavaya ekleyip diri dokusu kalacak şekilde 3 dakika çevirin; pul biber ve karabiberi serpin.
4. Turşuyu sahanın çevresine yayıp ortasında çukurlar açın yumurtaları koyalın.
5. Kapağı kapatıp orta-kişikte 4 dakika beyazlar tutana kadar pişirin; sarımsaklı kan kalsın.
6. Sahanı baktan alıp üstüne ince doğranmış maydanoz serpin.
7. Sıcak servis edin; yanına ekmeği veya köy ekmeği yatıralın.

PÜF NOKTASI

Fasulye turşusu çok tuzluysa 5 dakika soğuk suda yıkayıp aksi halde tabak fazla tuzlu olur. Turşuyu çok pişirmeyin; diri dokusu kalmalı hamurlaşmamalı.

SERVİS ÖNERİSİ

Sahanı doğrudan sofraya alıp üstüne maydanoz ve pul biber serpin; yanına sıcak ekmeği veya köy ekmeği ile servis edin.

Alerjenler

Süt

Yumurta