

Van Murtuđa Kahvaltısı

Toplam 15 dk

Hazırlık - Pişirme 10 dk

3 kişilik

Kolay

~320 kcal

Açlık bar 6/10

Murtuđa, un, tereyağı ve yumurtayı tavada kavurup bal veya pekmezle sunan Van kahvaltısıdır. Kaliteli ve tok tutan parçasıdır.

Malzemeler

- 1 su bardađı Un
- 3 yemek kaşığı Tereyağı
- 3 adet Yumurta
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 2 yemek kaşığı Bal
- 2 yemek kaşığı Kaymak

Yapılışı

- Tereyağıyı tavada köpürene kadar eritin.
- Unu ekleyip orta ateşte 5 dakika açılarak renge kadar kavurun.
- Yumurtaları tuzla çırpın.
- Çırpılmış yumurtayı kavurulmuş una döküp hızlıca karıştırın.
- Karışım 2 dakika yumuşak parçalar halinde pişirin.
- Murtuđayı bal ve kaymakla servis edin.

PÜF NOKTASI

Unu rengi dönmeden kavurmak murtuğanın yağsız ve kumlu kalmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Bal, kaymak ve demli çayla sıcak olarak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta