Van Murtuğası

Toplam 15 dk · Hazırlık 5 dk · Pişirme 10 dk · 3 kişilik · Kolay · ~248 kcal · Açlık barı 6/10

Van murtuğası, tereyağında kavrulan unun çırpılmış yumurta ve tuzla buluşturulup yumuşak parçalar halinde pişirildiği, üzerine pul biber serpilerek sıcak ekmekle servis edilen Doğu Anadolu kahvaltı klasiğidir.

Malzemeler

- 50 gr Tereyağı
- 3 yemek kaşığı Un
- 3 adet Yumurta
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 0.5 tatlı kaşığı Pul biber
- 0.3 tatlı kaşığı Karabiber

Yapılışı

1. Tereyağını geniş tavada orta ateşte eritin; köpük çekildiğinde unu ekleyin.
2. Unu tereyağında 5 dakika sürekli karıştırarak rengi hafif dönene kadar kavurun.
3. Yumurtaları tuz ve karabiberle çırpın.
4. Çırpılmış yumurtayı kavrulmuş una ekleyip orta ateşte 3 dakika yumuşak parçalar oluşturarak pişirin.
5. Üzerine pul biber serpip 30 saniye karıştırarak ocaktan alın.
6. Sahanı doğrudan sofraya alıp sıcak ekmekle servis edin.

PÜF NOKTASI

Unu tereyağında karamelize ederken sürekli karıştırın; aksi halde dipte yanar, murtuğanın imza fındık kokusunu kaybolur. Yumurtayı çırpılmış olarak ekleyin; tane tane parça için anahtar.

SERVIS ÖNERISI

Sıcak murtuğayı sahandan doğrudan sofraya alıp üstüne pul biber serpin; yanına sıcak kandıra ekmeği veya yufka ekmeğiyle servis edin.

Alerjenler

Gluten · Süt · Yumurta