

Van Otlu Peynirli Kahvalt1

Toplam 23 dk

Haz1rl115 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~460 kcal

Açlı1bar7/10

Van otlu peynirli kahvalt1otlu peyniri lavaş, yumurta, bal ve cevizle zengin bir Doğu Anadolu sofras1naş1r.

Malzemeler

- 300 gr Otlu peynir
- 4 adet Lavaş
- 4 adet Yumurta
- 4 yemek kaşığı Bal
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 2 adet Domates

Yapılış

1. Otlu peyniri dilimleyip oda s1calığı1nda bekletin.
2. Yumurtalar tereyağı1nda 5-6 dakika pişirin.
3. Lavaşlar kuru tavada iki yüzü 1s1t1n.
4. Peyniri domates, bal ve cevizle tabağına yerleştirin.
5. S1calık yumurta ve lavaşla hemen servis edin.

PÜF NOKTASI

Peyniri servis öncesi 10 dakika oda s1calığı1nda bekletmek aromas1na çıkar.

SERVIS ÖNERİSİ

Demli çay ve s1calık kavaşla kahvalt1 tabağı olarak sunun.

Alerjenler

Süt

Gluten

Yumurta

Kuruyemiş