

Van Otlu Peynirli Yumurta Tavası

Toplam 18 dk

Hazırlama • Pişirme 10 dk

3 kişilik

Kolay

~310 kcal

Açılış 6/10

Van usulü otlu peynirli yumurta tava bölgesel otlu peyniri yumurta, taze soğan ve tereyağla güçlü bir Doğu kahvaltısıdır.

Malzemeler

- 4 adet Yumurta
- 150 gr Otlu peynir
- 3 dal Taze soğan
- 1 yemek kaşığı Tereyağ
- 0.5 çay kaşığı Pul biber

Yapılış

- Taze soğanı ince doğrayıp tereyağında 2 dakika çevirin.
- Otlu peyniri iri ufalayıp tavaya serpin.
- Yumurtaları peynirin üzerine kırıp teşi kırın.
- Kapağı kapalı 5-6 dakika beyazlar pişene kadar bekletin.
- Pul biber serperek tavadan sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Peyniri tuzluysa yumurtaya ayrıcaz eklemeyin.

SERVIS ÖNERİSİ

Lavaş ve demli çayla sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt

Yumurta