

Kapadokya Usulü Yumurtalı Ekmek

Toplam 18 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~238 kcal

Açılış 6/10

Kapadokya usulü yumurtalı ekmek; bayat köy ekmeği dilimlerinin sütlü yumurta ve kekikle hazırlanan karışım emdirilip tereyağında kızartılarak üstüne maydanoz serpilerek servis edilen ev tipi sabah klasiğidir.

Malzemeler

- 8 dilim Bayat köy ekmeği
- 3 adet Yumurta
- 120 ml Süt
- 25 gr Tereyağ
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Kekik
- 0.3 tatlı kaşığı Karabiber
- 0.3 demet Maydanoz

Yapılışı

- Yumurta, süt, tuz, kekik ve karabiberi derin kâsede çırpılarak pürüzsüzleşene kadar 1 dakika çalın.
- Bayat ekmek dilimlerini karışımın ortasına 30 saniye bekletin, çevirip diğer yüzünü 30 saniye daha emdirin.
- Geniş tavada tereyağın orta-kısmında eritin; köpük çekildiğinde ekmek dilimlerini yatırın.
- Ekmekleri 4 dakika ilk yüzü altın renge gelene kadar pişirin; çevirip diğer yüzünü 4 dakika daha kızartın.
- Kâğıt havluya alıp fazla yağ süzdürün.
- Tabağa alıp üstüne ince doğranmış maydanoz serperek sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Bayat ekmeği 2 cm dilim olsun; çok ince doğramayın. Karışımın ortasına yağlı tereyağın orta-kısmında eritin; yüksek ısıda kızartın, yumurta-süt karışımını zarmadarsertleştir.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak yumurtalı ekmeği tabağa alıp üzerine maydanoz serpin; yanına dilim domates, beyaz peynir ve demli çayla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Süt

