

Yozgat Bozkı Yumurtalı Soğan Tavası

Toplam 22 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

3 kişilik

Kolay

~194 kcal

Açılış 6/10

Yozgat bozkı kahvaltılarını yumurtalı soğan tavası ince doğranmış soğanı tereyağında karamelize olup pul biberle parlanmasını yumurtanın sarı katlarının sahan formunda buluşmasıyla tatlı tuzlu dengeli bir tabak oluşturur.

Malzemeler

- 3 adet Kuru soğan
- 3 adet Yumurta
- 25 gr Tereyağ
- 0.3 çay kaşığı Pul biber
- 0.5 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 tatlı kaşığı Karabiber
- 0.5 demet Maydanoz
- 0.5 tatlı kaşığı Sumak

Yapılışı

- Soğanları yarım ince doğrayın maydanozu küp küp doğrayın.
- Sahan veya küçük tavada tereyağı orta-kısa ateşte eritip soğanları ekleyin; 8 dakika sıkça çevirerek karamelize edin.
- Pul biberi soğana serpip 30 saniye daha karıştırarak yağda açın.
- Soğan sahan çevresine yayıp ortasında çukurlar açın yumurtaları kırıp üzerlerine tuz ve karabiber serpin.
- Kapağı kapatıp orta-kısa ateşte 4 dakika beyazlar tutana kadar pişirin; sarımsaklı kan kalsın.
- Sahan tıcaktan alıp üzerine maydanoz ve sumak serpererek sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Soğan orta-kısa ateşte uzun uzadıya pişirin; karamelizasyon tabağındaki zırlanma ve kızılma ile tuzlu acı tat verir. Yumurtaları sahana kırarken fazla karıştırmayın sıcakta parça parça kalsın.

SERVIS ÖNERİSİ

Sahan doğrudan sofraya alıp üstüne maydanoz ve ekstra sumak serpin; sıcak köy ekmeğiyle dürüm yaparak servis edin.

Alerjenler

Yumurta

Süt

