

Zahterli Susamlı Yumurta Ekmeği

Toplam 16 dk

Hazırlama 8 dk · Pişirme 8 dk

2 kişilik

Kolay

~276 kcal

Açılış 6/10

Kilis usulü zahterli susamlı yumurta ekmeği; bayat ekmek dilimlerinin yumurta-süt karışımı ile ıslatılarak zahter ve susamla buluşturularak tereyağında kızartılarak kenarlı kokulu Güneydoğu kahvaltısı tabağıdır.

Malzemeler

- 4 dilim Ekmek
- 2 adet Yumurta
- 1 tatlı kaşığı Zahter
- 1 yemek kaşığı Susam
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.3 su bardağı Süt
- 1 tutam Tuz
- 0.5 tatlı kaşığı Karabiber
- 20 gr Tereyağı

Yapılışı

- Yumurta, süt, tuz ve karabiberi derin kâsede çırpmaya başlayın. Karışım pürüzsüzleşene kadar 1 dakika çalın.
- Bayat ekmekleri yumurtalı karışım ile ıslatın. 30 saniye bekletin, çevirip diğer yüzünü 30 saniye daha emdirin.
- Süzülen ekmeklerin iki yüzüne zahter ve susam karışımını bulayın.
- Geniş tavada zeytinyağı ve tereyağı orta ateşte birlikte 150°C'ye kadar kızdırın. Ekmek dilimlerini 6 dakika iki yüzü altın rengine gelene kadar pişirin.
- Tabağa alırken ekstra zahter serpip sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Yumurtaya süt katılmadan bayat ekmek karışımı ile ıslatılır, içte yumuşak dış kabukta çirtilir. Susamlı yumurtalı karışım ile ekmeğin dış yüzeyine bulayın tavada altın kabuk oluşur.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak dilimleri tabağa alırken üstüne ekstra zahter serpin; yanına dilim domates, zeytin ve demli çayla Kilis kahvaltısı sofrasını tamamlayın.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Susam

Süt

