

Hatay Zahterli Yumurta Ekmeği

Toplam 18 dk

Hazırlama · Pişirme 10 dk

3 kişilik

Kolay

~232 kcal

Açılış 6/10

Hatay sofralarından zahterli yumurta ekmeği; bayat dilimlerin zahter, sumak ve yumurta karışımıyla emdirilip zeytinyağında kızartılarak dilim domateslerle servis edilen kokulu ve doyurucu bir Antakya kahvaltı tabağıdır.

Malzemeler

- 6 dilim Bayat ekmeği
- 3 adet Yumurta
- 1 tatlı kaşık Zahter
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 tutam Tuz
- 0.5 tatlı kaşık Karabiber
- 0.5 tatlı kaşık Sumak

Servis için

- 2 adet Domates

Yapılış

- Yumurtaların kâseye kırılarak zahter, sumak, tuz ve karabiberi ekleyin; çırpıcıyla 1 dakika çırpın.
- Bayat ekmeği dilimlerini karışımın üzerine 30 saniye bekletin, çevirip diğer yüzünü 30 saniye daha emdirin.
- Geniş tavada zeytinyağında orta ateşte 15 dakika ekmeği dilimlerini yatırın; dakika ilk yüzü altın renge gelene kadar pişirin.
- Ekmeği çevirip diğer yüzünü 3 dakika daha kızartın; kızartma tavaya alıp fazla yağ süzdürün.
- Domatesi 1 cm halkalar halinde dilimleyip dilimlerin yanına yerleştirin.
- Sıcak dilimleri tabağa alıp üstüne ekstra sumak serpererek servis edin.

PÜF NOKTASI

Zahterli yumurtaları karışım katmadan önce zeytinyağıyla 2-3 dakika ovuşturun; baharatların aromasını dilim domatesleri pişirmeyin; soğuk dilimler sıcak ekmeği dengeleyen tatlı tuzlu kontrast verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak dilimleri tabağa alıp üstüne ekstra sumak serpin; yanına dilim domates, taze maydanoz ve demli çayla Hatay kahvaltılarını tamamlayın.

Alerjenler

Gluten

Susam

Yumurta