

Zahterli Yumurta Ekmeđi

Toplam 16 dk

Hazırlık 8 dk · Pişirme 8 dk

3 kişilik

Kolay

~236 kcal

Açıklama 6/10

Kilis usulü zahterli yumurta ekmeği; bayat ekmeğ dilimlerinin zahter, sumak ve yumurta-süt karışımına emdirilip tereyağında kızartılması Güneydođu kahvalt sofraları için kokulu sabah tabağıdır.

Malzemeler

- 6 dilim Bayat ekmeđ
- 2 adet Yumurta
- 1 tatlı kaşık Zahter
- 0.5 su bardađ Süt
- 15 gr Tereyađ
- 1 tutam Tuz
- 0.5 tatlı kaşık Karabiber
- 0.5 tatlı kaşık Sumak

Yapılışı

- Yumurta, süt, zahter, tuz ve karabiberi derin kâsede çırpmaya başlayın. Pürüzsüzleşene kadar 1 dakika çalın.
- Bayat ekmeğleri karışımın içine 30 saniye bekletin, çevirip diğer yüzünü 30 saniye daha emdirin.
- Geniş tavada tereyağı orta ateşte eritip ekmeğ dilimlerini 6 dakika iki yüzü altıncı mence gelene kadar pişirin.
- Tabađa alıncı üstlerine sumak serpin.
- Sıcak servis edin; yanında çay ve dilim domates iyi gider.

PÜF NOKTASI

Zahterli yumurtalı karışımın katmadan önce 5 dakika dinlendirin; aroma yağa geçer. Sumak pişirme aşamalarında değil, servis öncesi serpin; uçucu aroması korunur.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak dilimleri tabağa alıncı üstüne ekstra sumak serpin; yanında dilim domates, zeytin ve demli çayla Kilis kahvalt sofralarını tamamlayın.

Alerjenler

Gluten

Susam

Süt

Yumurta