

Adıyaman Acı Susamlı Yumurta Ekmeği

Toplam 18 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 8 dk

2 kişilik

Kolay

~248 kcal

Açılış 6/10

Adıyaman acı susamlı yumurta ekmeği, bayat ekmeği yumurta ve susamla tavada çevirerek hızlı ve baharlı bir sabah tabağıdır.

Malzemeler

- 4 adet Ekmek dilimi
- 2 adet Yumurta
- 1 yemek kaşığı Susam
- 0.5 çay kaşığı Pul biber
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

- Yumurtayı susam ve pul biberle çirp.
- Ekmeği karıştırmak için.
- Dilimleri tavada 6 dakika pişirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Ekmeği karıştırmak için süre batırılmak üzere tavada dağılması için.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında domates ve çay koyup ekmekleri tavadan çıkarıp sıcak servis edebilirsiniz.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Susam