

Aksaray Karşırma

Toplam 28 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~340 kcal

Aksaray karşırma domatesli biberli harçlın ve yumurtayla bağlayıp kuru ekmek üstüne dökten doyurucu bir yöresel kahvaltı yemeğidir.

Malzemeler

- 1 adet Kuru soğan
- 1 yemek kaşığı Sıyağ
- 1 yemek kaşığı Tereyağ
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 4 adet Domates
- 2 adet Yeşil biber
- 1 adet Yumurta
- 2 yemek kaşığı Un
- 1.5 su bardağı Su
- 4 dilim Kuru ekmek
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılı

1. Kuru ekmekleri lokmalara bölüp servis tabağına yayın.
2. Soğan küçük doğrayın domates ve yeşil biberleri ayrı ayrı hazırlayın.
3. Sıyağ ve tereyağında soğanı 4 dakika yumuşatın.
4. Salça, domates, yeşil biber, tuz ve karabiberi ekleyip 6 dakika pişirin.
5. Yumurta, un ve suyun yarısını bir kasede pürüzsüz çırpın.
6. Kalan suyu tavaya ekleyip kaynatın yumurtalı karışımı ince akıtarak 5 dakika pişirin.
7. Sıcak karşırma kuru ekmeklerin üzerine döküp bekletmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

Unlu yumurtalı karışımı kaynayan harca ince akıtılarak pütürlsüz kıvam verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Kuru ekmeklerin üzerine döküp yanında ayran ve turşuyla sıcak sunun.

Alerjenler

Süt

Yumurta

Gluten