

Baharatlı Yumurta Ekmeği

Toplam 16 dk

Hazırlık · Pişirme 8 dk

2 kişilik

Kolay

~236 kcal

Hindistan usulü baharatlı yumurta ekmeği, ekmeği yumurta ve sıcak baharatla buluşturarak hızlı ve aromalı bir kahvaltı yapar.

Malzemeler

- 4 dilim Ekmek
- 2 adet Yumurta
- 0.5 çay kaşığı Garam masala
- 1 tatlı kaşığı Tereyağı

Yapılış

- Yumurtaları 1 rpm garam masalaya yedirin.
- Ekmek dilimlerini yumurtalı karışımın içine yerleştirin.
- Tereyağı tavada eritip ekmekleri yerleştirin.
- Ekmekleri her yüzü altın renk alana kadar 2-3 dakika pişirin.
- Baharatlı yumurta ekmeğini sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Baharatlı yumurtaya önceden 1 rpm tavada eşit dağılımla yağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında çay koyup ekmekleri tavadan 1 kaşık sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta