

# Çorum Çavdarlı Yumurta Kapaması

Toplam 16 dk

Hazırlık 5 dk · Pişirme 8 dk

2 kişilik

Kolay

~238 kcal

Açılış 16/10

Çorum çavdarlı yumurta kapaması çavdar ekmeğini yumurta ve tereyağıyla tavada buluşturarak sade ama tok bir sabah tabağıdır.

## Malzemeler

- 4 dilim Çavdar ekmeği
- 3 adet Yumurta
- 20 gr Tereyağı
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

## Yapılışı

- Ekmeği küçük küpler halinde doğrayın.
- Tereyağındaki ekmeği 2 dakika çevirin.
- Yumurtayı ekleyip 3 dakika daha pişirin.

### PÜF NOKTASI

Ekmeği küçük küpler halinde kesmek yumurta ile her noktada eşit kaplanmasını sağlar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Yanında domates ve çay koyup yumurtayı tavada servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta