

# Çemenli Yumurta Tavas1

Toplam 18 dk

Hazırlık · Pişirme 10 dk

2 kişilik

Kolay

~246 kcal

Açılış 6/10

Kayseri çemenli yumurta tavas1 çemeni tereyağ1 nda aç1 p yumurtayla buluşturarak baharatlı yoğun ve pastırma kokulu bir sabah tavas1 kurar.

## Malzemeler

- 3 adet Yumurta
- 2 yemek kaşığı Çemen
- 20 gr Tereyağ1
- 1 adet Domates
- 0.3 demet Maydanoz

## Yapılış

1. Tereyağ1 nda çemeni 2 dakika aç1 n.
2. Domatesi ekleyip 1 süre pişirin.
3. Yumurtalar 1 r 4 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Çemeni 1 süre pişirmek sarımsak aromasını tavada acılaşmasını önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanında 1 çalekmek ve domates koyup tavayı sofraya doğrudan getirin.

## Alerjenler

Yumurta

Süt