

Dereotlu Peynirli Çırpma Yumurta

Toplam 14 dk

Hazırlama 8 dk · Pişirme 6 dk

2 kişilik

Kolay

~228 kcal

İsveç usulü dereotlu peynirli çırpma yumurta, yumurtayı krem peynir ve dereotuyla buluşturarak yumuşak bir kahvaltı tabağı yapar.

Malzemeler

- 4 adet Yumurta
- 80 gr Krem peynir
- 0.3 demet Dereotu
- 2 yemek kaşığı Süt
- 1 yemek kaşığı Tereyağı

Yapılışı

1. Yumurta ve sütü pürüzsüz olana kadar çırpın.
2. Tereyağındayumurtayı 3 dakika karıştırarak pişirin.
3. Krem peynir ve dereotunu ekleyip 1 dakika daha çevirerek servis edin.

PÜF NOKTASI

Tavayızda ateşte tutmak yumurtanın kuru parçalara ayrılmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine dereotu serpip servis edin.

Alerjenler

Yumurta

Süt