

Feta Zeytinli Yumurta Tava

Toplam 16 dk

Hazırlık 8 dk · Pişirme 8 dk

2 kişilik

Kolay

~246 kcal

Yunan usulü feta zeytinli yumurta tava, yumurtayı feta ve zeytinle buluşturarak tuzlu, sıcak ve sahil kahvaltısına uygun bir tabak yapar.

Malzemeler

- 3 adet Yumurta
- 100 gr Feta peyniri
- 8 adet Zeytin
- 1 tatlı kaşık Zeytinyağı

Yapılışı

- Zeytinleri tavada zeytinyağıyla 1 dakika çevirin.
- Yumurtaları tavaya kırıp beyazları toparlanmaya başlayana kadar pişirin.
- Ezilmiş fetayı ve birkaç zeytin parçasını üstüne serpin.
- Tavayı kapağı kapalı 3-4 dakika daha ocakta tutun.
- Yumurtayı sıcak olarak bekletmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

Fetayı son 2 dakikada eklemek tavada tamamen erimeden formunu korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Tavayı sıcak sunun, yanında zarb eklemek ve birkaç domates dilimi verin.

Alerjenler

Süt

Yumurta