

Findikli Kaygana Dürümü

Toplam 22 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 10 dk

2 kişilik

Kolay

~286 kcal

Giresun usulü findikli kaygana dürümü, ince kayganay peynir ve kırık bulgur kullanarak sıcak bir kahvaltı yapar.

Malzemeler

- 3 adet Yumurta
- 3 yemek kaşığı Un
- 80 gr Beyaz peynir
- 3 yemek kaşığı Kırık bulgur
- 1 yemek kaşığı Tereyağ

Yapılışı

- Yumurta ve unu pürüzsüz olana kadar çırpın.
- Kaygana harcını tereyağlı tavada 4 dakika pişirin.
- Peyniri ve bulguru ekleyip dürüm yaparak servis edin.

PÜF NOKTASI

Kayganayı tavadan aldıktan sonra 1 dakika bekletmek dürüm sırasındaki ısıyı artırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Ilık servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

Kuruyemiş