

Haşhaşlı Yumurta Dürümü

Toplam 18 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 8 dk

2 kişilik

Kolay

~312 kcal

Açılış 6/10

Afyon haşhaşlı yumurta dürümü, ince lavaş haşhaş ezmesi ve yumurtayla buluşturarak tok, yağlı ve sabah kahvaltısına uygun bir dürüm yapar.

Malzemeler

- 2 adet Lavaş
- 3 adet Yumurta
- 2 yemek kaşığı Haşhaş ezmesi
- 15 gr Tereyağı

Yapılışı

- Yumurtaları kasede çırpın, lavaşları hazırlayın.
- Tereyağını tavada eritip yumurtaları 2-3 dakika yumuşak kıvamda pişirin.
- Lavaşların iç yüzüne hashash ezmesini ince tabaka halinde surun.
- Pişen yumurtayı lavaşlara paylaşarak iki rulo yapın.
- Durumleri 110 dereceye getirin.

PÜF NOKTASI

Haşhaş ezmesini ince sürmek dürümde yağlı ve şerbetli dağınıkları önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Dürümleri sıcak sunun, yanında çay ve domates dilimleri verin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta