

Hindistancevizli Yumurtalı Tost

Toplam 16 dk Hazırlık 8 dk · Pişirme 8 dk 2 kişilik Kolay ~228 kcal

Tayland usulü hindistancevizli yumurtalı tost, ekmeği yumurta ve hindistanceviziyle buluşturarak hafif tatlı, sıcak bir kahvaltı yapar.

Malzemeler

- 4 dilim Ekmek
- 2 adet Yumurta
- 2 yemek kaşığı Hindistancevizi rendesi
- 1 tatlı kaşığı Tereyağı

Yapılışı

- Yumurtaları çırpıp hindistancevizi rendesini içine ekleyin.
- Ekmek dilimlerini yumurtalı karışımın yüzüyle batırın.
- Tereyağı tavada eritip ekmekleri yerleştirin.
- Tostları her yüzü altın renk alana kadar 2-3 dakika pişirin.
- Tostu sıcak olarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Ekmeği karışımın yüzüyle 30 saniye batırarak yumuşatın ve yağlı kağıtla kaplayın.

SERVIS ÖNERİSİ

Ilık olarak servis edin, üstüne hindistancevizi serpim meyveyle tamamlayın.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta