

Isotlu Yoğurtlu Yumurta Ekmeği

Toplam 16 dk

Hazırlık 8 dk · Pişirme 8 dk

2 kişilik

Kolay

~238 kcal

Gaziantep usulü isotlu yoğurtlu yumurta ekmeği, ekmeği yumurta, isot ve yoğurtla buluşturarak sıcak, baharatlı ve hafif bir kahvaltı yapar.

Malzemeler

- 4 dilim Ekmek
- 2 adet Yumurta
- 0.5 su bardağı Yoğurt
- 1 tatlı kaşığı Isot

Yapılış

- Yumurta karışımını hazırlayın.
- Ekmeği tavada 6 dakika pişirin.
- Yoğurt ve isotla servis edin.

PÜF NOKTASI

Ekmeği yumurtaya 10 saniyeden uzun batırmamak tavada dağılmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, üstüne isot serpip yanında çay sunun.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Süt