

İsotlu Yumurta Dürümü

Toplam 16 dk

Hazırlık 8 dk · Pişirme 8 dk

2 kişilik

Kolay

~274 kcal

Gaziantep usulü isotlu yumurta dürümü, yumurtayı isot ve lavaşla buluşturarak sıcak ve hızlı bir kahvaltı yapar.

Malzemeler

- 3 adet Yumurta
- 2 adet Lavaş
- 1 çay kaşığı isot
- 1 tatlı kaşığı Tereyağı

Yapılış

- Yumurtaları tavada tereyağıyla 2-3 dakika pişirin.
- İsotu sıcak yumurtaya ekleyip karıştırın.
- Harcı lavaşları ortasına eşit şekilde paylaşın.
- Dürümü sarı tavada 1 dakika ısıtın.
- Sıcak olarak bekletmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

İsotu yağda kızartarak acı tadını yuvarlak hale getirir.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta