

İsotlu Yumurta Dürümü

Toplam 14 dk

Hazırlık 8 dk · Pişirme 6 dk

2 kişilik

Kolay

~286 kcal

Şanlıurfa usulü isotlu yumurta dürümü, tereyağında pişen yumurtayı isot ve taze yeşillikle lavaşa sararak güçlü bir kahvaltısunar.

Malzemeler

- 4 adet Yumurta
- 2 adet Lavaş
- 1 tatlı kaşığı Isot
- 1 yemek kaşığı Tereyağ
- 0.3 demet Maydanoz

Yapılış

- Tereyağında sotu 20 saniye kokusu çikana kadar çevirin.
- Yumurtaları ekleyip 4-5 dakika yumuşak kıvamda pişirin.
- Yumurta ve maydanozu lavaşa sararak servis edin.

PÜF NOKTASI

İsotlu yumurtayı eklemeden önce yağda 20 saniye çevirmek aromasını belirginleştirir.

SERVIS ÖNERİSİ

Ayrıla olarak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Süt