

İzmir Boyoz Kahvaltı Tabagi

Toplam 25 dk Hazırlama 10 dk · Pişirme 15 dk 2 kişilik Kolay ~560 kcal

Boyoz tabağı gevrek boyozu fırında yumurtasız tulum peyniri, zeytin ve domatesle tamamlayan klasik İzmir kahvaltısıdır.

Malzemeler

- 4 adet Boyoz hamuru
- 2 adet Yumurta
- 120 gr Tulum peyniri
- 0.5 su bardağı Siyah zeytin
- 2 adet Domates
- 2 adet Salatalık
- 1 tatlı kaşığı Tereyağı

Yapılışı

- Fırın 200°C'ye ısıtın.
- Boyozları tepsiye alıp yan yana yumurtalar kabuklu yerleştirin.
- Boyoz ve yumurtaları 12-14 dakika fırında pişirin.
- Domates, salatalık zeytin ve tulum peynirini tabağa dizin.
- Fırında yumurtaların kabuğunu kırıp tuz ve karabiberle tatlandırın.
- Sıcak boyozları tereyağıyla hafifçe parlatıp kahvaltı tabağına ekleyin.

PÜF NOKTASI

Boyozu kısa süre yüksek ısıda pişirmek gevrekleştirir.

SERVIS ÖNERİSİ

Fırında yumurtasız tulum peyniri ve demli çayla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Süt