

# Artvin Kaygana Dürümü

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

3 kişilik

Kolay

~248 kcal

Açılış 5/10

Artvin kaygana dürümü, ince yumurtal hamuru peynir ve yeşillikle sararak yayla kahvaltılar için yumuşak, sıcak ve taşınabilir lokma kazandırır.

## Malzemeler

- 1 su bardağı Un
- 2 adet Yumurta
- 1 su bardağı Süt
- 120 gr Beyaz peynir
- 0.3 demet Maydanoz

## Yapılış

1. Un, yumurta ve sütü pürüzsüz olana kadar çırpın.
2. Hamuru ince tabaka halinde tavada iki yüzlü pişirin.
3. Peynir ve maydanoz koyup dürüm yaparak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Hamuru tavaya ince yaymak dürüm yapılışını kolaylaştırır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Dürümü sıcak servis edin, yanında çay ve domates dilimleri sunun.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta