

Kilis M1kla

Toplam 18 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~260 kcal

Açılış 6/10

Kilis m1klazeytinyağındaki pişen yumurtayla sarımsaklı yoğurt, nane ve kırmızı tozlarla buluşturan pratik kahvaltılıktır.

Malzemeler

- 4 adet Yumurta
- 0.3 su bardağı Zeytinyağı
- 2 su bardağı Yoğurt
- 3 diş Sarımsak
- 1 tatlı kaşığı Kuru nane
- 1 çay kaşığı Toz kırmızı tozlar
- 1 çay kaşığı Tuz
- 1 adet Pide

Yapılışı

1. Sarımsaklı tuzun yarısını yoğurtla pürüzsüz karıştırın.
2. Sarımsaklı yoğurdu geniş servis tabağına yayın.
3. Zeytinyağına tavada 2 dakika kızdırın.
4. Yumurtaları tavaya kızdırın ve 5 dakika aklar toparlanana kadar pişirin.
5. Pişen yumurtaları kaşıkla parçalara bölün.
6. Yumurtayı yoğurdun üstüne alınsızca yağda gezdirin.
7. Kuru nane ve kırmızı tozlar serpip pideyle servis edin.

PÜF NOKTASI

Yoğurdu tabağa yaymadan önce oda sıcaklığında getirin, sıcak yumurtayla kesilmez.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak pide veya bazlama parçalarıyla kahvaltıda servis edin.

Alerjenler

Yumurta

Süt

Gluten