

# Lecsó Yumurtalı Tava

Toplam 26 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 16 dk

3 kişilik

Kolay

~224 kcal

Macar usulü lecsó yumurtalı tava, biberli domatesli yahniiyi yumurtayla bağlayarak ekmek banmalısıcak bir kahvaltıkurur.

## Malzemeler

- 4 adet Yumurta
- 3 adet Kalya biber
- 3 adet Domates
- 1 adet Soğan
- 1 çay kaşığı Toz paprika

## Yapılı

1. Soğan ve biberleri tavada 7 dakika yumuşatın.
2. Domates ve paprikayı ekleyip 6 dakika koyulaştırın.
3. Yumurtaları 10 dakika yumuşak kıvamda pişirin.

### PÜF NOKTASI

Biberleri domatesten önce pişirmek yahninin sulu değil yoğun kalmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kızarmakle sıcak servis edin.

## Alerjenler

Yumurta