

Lorlu Zahterli Yumurta Pide

Toplam 32 dk Hazırlama 16 dk · Pişirme 16 dk 2 kişilik Orta ~312 kcal

Antalya usulü lorlu zahterli yumurta pide, ince hamuru lor, zahter ve yumurta ile buluşturarak sıcak kokulu ve tok bir kahvalt yapar.

Malzemeler

- 1 adet Pide hamuru
- 120 gr Lor peyniri
- 2 adet Yumurta
- 1 tatlı kaşığı Zahter

Yapılışı

- Pide hamuru malzemesini ince ince doğrayın.
- Pide hamuru ve Lor peyniri malzemelerini iç harca karıştırın.
- Lor peyniri iç harcın hamurun ortasına yayıp kenarlarını kapatın.
- Hamuru 190°C fırında 10 dakika pişirin.
- Pide hamuru kahvalt için dilimleyip sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Yumurtayı son 6 dakikada kavrularak fırından kalmasını sağlayın.

SERVIS ÖNERİSİ

Pideyi sıcak sunun, yanına domates dilimleri ve zeytin tabağı koyun.

Alerjenler

Gluten Susam Süt Yumurta