

Sivas Madımak Yumurta

Toplam 22 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 10 dk

3 kişilik

Kolay

~206 kcal

Açılış 6/10

Sivas madımak yumurta, dağ otunu tereyağ ve yumurtayla buluşturarak yeşil, yoğun ve tavadan gelen bir kahvaltık tabağıdır.

Malzemeler

- 250 gr Madımakotu
- 3 adet Yumurta
- 20 gr Tereyağ
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 3 dilim Tandır ekmeği

Yapılış

1. Madımakotu kılınca doğrayın.
2. Tereyağında madımakotu 4 dakika çevirin.
3. Yumurtaları 10 dakika daha pişirin.

PÜF NOKTASI

Madımakotu fazla çevirmemek taze tadı korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında tandır ekmeği koyarak sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt

Yumurta

Gluten