

Minzili Peynirli Kaygana

Toplam 18 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 8 dk

3 kişilik

Kolay

~244 kcal

Açılış 5/10

Rize usulü minzili peynirli kaygana, unlu yumurta harcını minzi ve otla buluşturarak ince, yumuşak ve hızlı bir sabah tabağıdır.

Malzemeler

- 2 adet Yumurta
- 0.8 su bardağı Un
- 100 gr Minzi peyniri
- 0.3 demet Maydanoz
- 0.5 su bardağı Su

Yapılış

- Harc pürüzsüz olana kadar çırpın.
- Tavaya ince kat halinde dökün.
- Kayganayın iki yüzünü kızartarak pişirin.

PÜF NOKTASI

Harc çok az su eklemek kaygananın tavada ince açılmasını kolaylaştırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Kayganayı sıcak servis yapın, yanına çay ve domates dilimleri koyun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta