

Murtuğa

Toplam 15 dk Hazırlık · Pişirme 10 dk 2 kişilik Kolay ~248 kcal Açılış 6/10

Murtuğa, tereyağında kavrulmuş unun yumurtayla toparlandığı Van ve Erzurum kahvaltılarında görülen sade bir tavadır.

Malzemeler

- 50 gr Tereyağ
- 3 yemek kaşığı Un
- 3 adet Yumurta
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Tereyağın tavada eritip onu tuzla birlikte 3 dakika kavurun.
2. Yumurtaları tavaya kırarak malzemeye toparlayın.
3. Murtuğayı 2 dakika daha pişirip bekletmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

Unu yakmadan açılışta tencine getirmek tereyağın tadını daha net taşır.

SERVIS ÖNERİSİ

Tereyağın köpüğü üstte kalacak şekilde sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Süt