

# Niğde Söğürmeli Yumurta

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

3 kişilik

Kolay

~182 kcal

Açılış 6/10

Niğde usulü söğürmeli yumurta, köz biber ve domatesin tavada yumurtayla birleştiği, sabaha sıcak olarak servis edilen Anadolu işi bir kahvaltılıktır.

## Malzemeler

- 4 adet Yumurta
- 2 adet Kalya biber
- 2 adet Domates
- 20 gr Tereyağ
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 6 dilim Ekmek

## Yapılış

- Kalya biberleri közleyip doğrayın.
- Biber ve domatesi tereyağında 5 dakika pişirin.
- Yumurtaları tavaya kırıp ekleyin ve 4 dakika pişirin.
- Niğde söğürmeli yumurtayı ekmekle sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Sebzeleri önce hafif suyunu çekirmek yumurta kırıldığında avarırsulu kalmasını önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Tavayla sıcak servisin, yanına köy ekmeği ve çay koyun.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta