

Izmir Otlu Çırpma Yumurtası

Toplam 16 dk

Hazırlama 8 dk · Pişirme 8 dk

2 kişilik

Kolay

~218 kcal

Açılış 16/10

Izmir otlu çırpma yumurtası taze otlarla ve yumurtayla birleştirilerek Ege sofralarını hafif, kokulu ve hızlı hazırlanabilen bir sabah tavasıdır.

Malzemeler

- 4 adet Yumurta
- 80 gr Lor peyniri
- 0.3 demet Dereotu
- 0.3 demet Maydanoz
- 2 dilim Ekşi mayalı ekme

Yapılışı

- Otları ince kıyıp yumurtalarla çırpın.
- Lor ve otları yumurtaya ekleyip tavaya alın.
- Karşınıza 1 dakika karşı taraftan pişirip ekmele servis edin.

PÜF NOKTASI

Otları tavaya erken değil yumurtayla birlikte eklemek taze kokularını korumasına yardımcı olur.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanınıza zeytin ve ekşi mayalı ekmelele servis edin.

Alerjenler

Süt

Yumurta

Gluten