

# Otlu Peynirli Yumurta Dürümü

Toplam 16 dk Hazırlama · Pişirme 8 dk 2 kişilik Kolay ~286 kcal

Van usulü otlu peynirli yumurta dürümü, yumurtayla otlu peynir ve lavaşla buluşturarak sabaha uygun, tok bir dürüm yapar.

## Malzemeler

- 3 adet Yumurta
- 80 gr Otlu peynir
- 2 adet Lavaş
- 1 tatlı kaşık Tereyağ

## Yapılışı

- Yumurtaları tavada hafifçe karıştırılarak pişirin.
- Otlu peyniri sıcak yumurtaya ekleyip eritin.
- Harcı lavaşları ortasına eşit şekilde paylaşın.
- Dürümü sarımsakta 1 dakika daha ısıtın.
- Sıcak olarak bekletmeden servis edin.

### PÜF NOKTASI

Otlu peyniri son anda eklemek tavada fazla eriyip tuz salmasını önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta