

# Artvin Otlu Tava

Toplam 22 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 10 dk

3 kişilik

Kolay

~182 kcal

Açılış 5/10

Artvin otlı tava, dağ otlarını yumurta ve mısır unuyla tavada toparlayarak Karadeniz yaylalarının kırsalında kuvvetli kahvaltılarının birine dönüşür.

## Malzemeler

- 300 gr Karşot
- 2 adet Yumurta
- 3 yemek kaşığı Mısır unu
- 20 gr Tereyağı

## Yapılışı

1. Otları ince doğrayıp kısaca tavada soldurun.
2. Yumurta ve mısır ununu ekleyip karıştırın.
3. Karşot toplam 6 dakika pişirip servis edin.

### PÜF NOKTASI

Otları tavaya almadan önce fazla suyunu almak karşotun daha çabuk toparlanmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanında mısır ekmeğiyle servis edin.

## Alerjenler

Süt

Yumurta