

Pastırma Biberli Yumurta Ekmeği

Toplam 16 dk

Hazırlama 8 dk · Pişirme 8 dk

2 kişilik

Kolay

~268 kcal

Kayseri usulü pastırma biberli yumurta ekmeği, ekmeği yumurta, pastırma ve biberle buluşturarak tok, sıcak ve sabahları bir tabak yapar.

Malzemeler

- 4 dilim Ekmek
- 2 adet Yumurta
- 80 gr Pastırma
- 2 adet Yeşil biber

Yapılışı

- Yumurtaları kırıp ekmekleri bu karışımı hafifçe bulayın.
- Biber ve pastırma tavada 2-3 dakika çevirin.
- Ekmekleri tavaya alıp iç harc üstüne yayın.
- Yumurta ekmeklerini her yüzü kızarana kadar 5-6 dakika pişirin.
- Sıcak olarak bekletmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

Pastırma tavada kızarmak sertleşmesini önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Ekmeği sıcak sunun, yanına çay ve domates dilimleri koyun.

Alerjenler

Gluten

Yumurta