

Pastırma Erişte Omleti

Toplam 22 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 10 dk

3 kişilik

Kolay

~308 kcal

Açılış 6/10

Kayseri usulü pastırma erişte omleti, haşlanmış erişteyi pastırma ve yumurtayla buluşturarak tok, tuzlu ve tavadan sofraya gelen bir kahvaltı yapar.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Erişte
- 80 gr Pastırma
- 3 adet Yumurta
- 1 yemek kaşığı Tereyağı

Yapılış

- Erişteyi kaynar suda 8-10 dakika haşlayıp süzün.
- Pastırmayı doğrayıp yumurtaları ayrı kaptan çıkarın.
- Tereyağında pastırmayı 30 saniye çevirin, erişteyi tavaya ekleyin.
- Çırpılmış yumurtayı üzerine döküp omleti iki yözlü pişirin.
- Omleti dilimleyip sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Pastırmayı sürekli çevirmek sertleşmesini önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Omleti sıcak servisin, yanında çay ve salatalık dilimleri koyun.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Süt