

Pastırma Kuru Domatesli Yumurta

Toplam 16 dk

Hazırlık · Pişirme 8 dk

2 kişilik

Kolay

~286 kcal

Kayseri usulü pastırma kuru domatesli yumurta, yumurtayı pastırma ve kuru domatesle buluşturarak tuzlu, yoğun ve güçlü bir kahvaltılık olur.

Malzemeler

- 3 adet Yumurta
- 80 gr Pastırma
- 4 adet Kuru domates
- 1 tatlı kaşık Tereyağ

Yapılış

- Kuru domatesleri ince doğrayıp pastırmayı küçük şeritlere ayırın.
- Tereyağı tavada eritin, kuru domatesi 1 dakika çevirin.
- Pastırmayı ekleyip kokusu çikana kadar 30 saniye ısıtın.
- Yumurtaları tavaya kırıp beyazları tutana kadar pişirin.
- Sarıları hafif akışkan kalıncasına servis edin.

PÜF NOKTASI

Kuru domatesi kızartmaya tavada daha yumuşak bir doku sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Tavayı ısıtın, yanına ekmek ve çay koyun.

Alerjenler

Süt

Yumurta