

Pastırma Yumurta

Toplam 13 dk

Hazırlık · Pişirme 8 dk

2 kişilik

Kolay

~300 kcal

Açılış 6/10

Pastırma Yumurta, tavaya düştüğü anda kokusuyla kahvaltılar için mükemmel; kısaca net bir lezzettir.

Malzemeler

- 4 adet Yumurta
- 80 gr Pastırma
- 1 tatlı kaşık Tereyağ
- 0.3 çay kaşık Karabiber

Yapılış

- Pastırmaları tavaya alıp kokusu açılacak kadar 1 dakika çevirin.
- Tereyağı ekleyin, eriyince yumurtaları aralıklı biçimde tavaya kırın.
- Kısa süreyle yumurtaları istediğiniz kıvamda gelene kadar 3-4 dakika pişirin.
- Karabiber serpin, pastırma dilimleri yumurtaların yanlarında görünür kalsın.
- Tavayı sıcak sıcak sofraya götürün, sarılaşkan kalmak istiyorsa bekletmeyin.

PÜF NOKTASI

Pastırma çok uzun tutmayı tava gördüğü an hızla sertleşir.

SERVİS ÖNERİSİ

Sıcakla tavadan direkt servis edin.

Alerjenler

Süt

Yumurta