

İspanya Pisto Yumurtalı Kâse

Toplam 35 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

3 kişilik

Kolay

~184 kcal

Açılış 5/10

İspanya pisto yumurtalı kâse, domatesli sebze tabanına eklenen yumurtayla tamamlayarak yaz sebzelerine sıcak şekilde ve doyurucu bir servis verir.

Malzemeler

- 1 adet Kabak
- 1 adet Patlıcan
- 3 adet Domates
- 3 adet Yumurta
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

- Kabak ve Patlıcan için ön hazırlık tamamlayıp kalan ürünleri tezgaha alın.
- Sebzeleri küçük küpler halinde doğrayın.
- Sebzeleri domatesle 15 dakika pişirin.
- Yumurtaları üstüne kırıp süreye daha pişirerek servis edin.
- İspanya Pisto Yumurtalı Kâse tarifini kısadan dinlenmeden sonra servis edin.

PÜF NOKTASI

Sebzeleri fazla ezmeden pişirmek pistonun canlı dokusunu korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Kaseyi 11 derecede, üstüne zeytinyağı gezdirip ekmeği sunun.

Alerjenler

Yumurta