

Reyhanlı Lorlu Yumurta Ekmeği

Toplam 18 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 8 dk

2 kişilik

Kolay

~286 kcal

Hatay usulü reyhanlı lorlu yumurta ekmeği, bayat ekmeği yumurtalı ve reyhan kokulu lorla buluşturarak hafif bir sabah tabağı olur.

Malzemeler

- 4 dilim Bayat ekmeği
- 2 adet Yumurta
- 120 gr Lor peyniri
- 0.3 demet Taze reyhan
- 0.3 su bardağı Süt

Yapılışı

- Lor peynirini ince kıyıp reyhanla karıştırın.
- Yumurta ve sütü çırptıktan sonra ekmeği karıştırın.
- Ekmeği tavada 6 dakika çevirerek pişirip lorlu harçla servis edin.

PÜF NOKTASI

Lor karışımına ekmeğe yaydıktan sonra 2 dakika bekletmek için 10 dakika kurumasını bekleyin.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine kalan reyhanı serpip servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta