

Semizotlu Yumurta Tavas1

Toplam 16 dk

Hazırlama 8 dk · Pişirme 8 dk

2 kişilik

Kolay

~184 kcal

Açılış 16/10

Antalya usulü semizotlu yumurta tavas1 ekşi yeşilliği yumurtayla yumuşatıp hafif ama tok tutan bir yaz kahvaltısıdır.

Malzemeler

- 250 gr Semizotu
- 3 adet Yumurta
- 0.5 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 100 gr Yoğurt

Yapılışı

1. Soğanı ince doğrayıp zeytinyağında 2 dakika çevirin.
2. Semizotunu ekleyip 3 dakika pişirin.
3. Yumurtaları 10 dakika daha pişirerek yoğurtla servis edin.

PÜF NOKTASI

Semizotunu fazla çevirmemek yaprakları canlı kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında yoğurt koyarak sıcak servis edin.

Alerjenler

Yumurta

Süt