

Amasya Soğanlı Yumurta

Toplam 20 dk

Hazırlık 5 dk · Pişirme 12 dk

2 kişilik

Kolay

~188 kcal

Açılış 6/10

Amasya soğanlı yumurta, soğanı yavaşça tatlandırılarak tavada yumurtayla tamamlanan, taşra kahvaltılarında ekmeğe banılarak yapılan sade bir sabah yemeğidir.

Malzemeler

- 2 adet Kuru soğan
- 3 adet Yumurta
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 0.3 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

- Soğanları yarım kesim, yumurtaları küçük kaseye kırın.
- Soğanları doğrayıp zeytinyağında 7 dakika yumuşatın.
- Tuz ve karabiber ekleyip yumurtaları üstüne kırın.
- Yumurtaları istediğiniz kıvam gelene kadar pişirip servis edin.
- Tavayı sofraya alıp üzerine pul biber serpip ekmeğe banmalık halde bırakın.

PÜF NOKTASI

Soğanı 7 dakika ateşte en az 7 dakika çevirmek keskin tadı bırakıp tatlılaştırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında köy ekmeğiyle tavadan sıcak servis edin.

Alerjenler

Yumurta