

# Sucuklu Mantarlı Yumurta

Toplam 16 dk

Hazırlık · Pişirme 8 dk

2 kişilik

Kolay

~294 kcal

Eskişehir usulü sucuklu mantarlı yumurta, yumurtayı mantar ve sucukla buluşturarak sıcak doyurucu ve hafif bir kahvaltılık olur.

## Malzemeler

- 3 adet Yumurta
- 80 gr Sucuk
- 200 gr Mantar
- 1 tatlı kaşığı Tereyağı

## Yapılışı

1. Sucuğu tavada 2-3 dakika çevirin.
2. Mantarları bekleyip suyunu çekene kadar pişirin.
3. Yumurtaları kırıp tavanın kapağını kapatın.
4. Yemeği 3-4 dakika daha pişirin.
5. Sıcak olarak bekletmeden servis edin.

### PÜF NOKTASI

Mantarları 4 dakika çevirmek yumurtanın içinde sulanmasını azaltır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin.

## Alerjenler

Süt

Yumurta