

# Kilis Sumaklı Yumurta Kapama

Toplam 14 dk

Hazırlık 6 dk · Pişirme 8 dk

2 kişilik

Kolay

~188 kcal

Açılış 6/10

Kilis sumaklı yumurta kapama, soğan ve sumakla pişen yumurtayı bir kahvaltılık tabağına dönüştürür.

## Malzemeler

- 3 adet Yumurta
- 1 adet Kuru soğan
- 1 tatlı kaşık Sumak
- 1 tatlı kaşık Zeytinyağı

## Yapılış

- Yumurtaları 9 dakika haşlayıp soğuk suda bekletin.
- Kabukları soyup ortadan ikiye kesin.
- Sumağı ve eşlikçileri üzerine serpiştirin.
- Kapamayı 111 da oda sıcaklığında servis edin.
- Servisten önce son kez sumak dokunuşu yapın.

### PÜF NOKTASI

Yumurtayı tavada fazla tutmamak akışkan dokuyu korur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Taze ekmek, zeytin ve beyaz peynirle birlikte tabakta verin; yanlarında çay eşlik etsin.

## Alerjenler

Yumurta