

Sumaklı Yumurta Piyazı

Toplam 18 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 8 dk

2 kişilik

Kolay

~214 kcal

Adıyaman usulü sumaklı yumurta piyazı haşlanmış yumurtayı soğan ve sumakla buluşturarak ferah bir kahvaltıkurur.

Malzemeler

- 4 adet Yumurta
- 1 adet Kuru soğan
- 1 yemek kaşığı Sumak
- 0.3 demet Maydanoz
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

- Yumurtaları 8 dakika haşlayın.
- Soğanı sumak ve yağla ovup maydanozu ekleyin.
- Yumurtaları dilimleyip piyazla birleştirerek servis edin.

PÜF NOKTASI

Soğanı sumakla 5 dakika ovmak acıyı dengeleyer.

SERVIS ÖNERİSİ

111 servis edin.

Alerjenler

Yumurta