

Antalya Tahinli Portakal Çibiri

Toplam 20 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 8 dk

2 kişilik

Orta

~244 kcal

Açılış 6/10

Antalya tahinli portakal çibiri poşe yumurtayla portakal ve tahinli sosla buluşturarak Akdeniz kahvaltılarında parlak, kremamsı ve doyurucu bir tabak getirir.

Malzemeler

- 4 adet Yumurta
- 2 yemek kaşığı Tahin
- 3 yemek kaşığı Portakal suyu
- 1 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

- Tahin, portakal suyu ve sarımsak karıştırılır.
- Yumurtalar kaynar suda 3 dakika poşe edin.
- Sosu tabağa yayıp yumurtaların üzerine alarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Yumurtayı çok kaynatmamak aksi takdirde sarımsakla birleşmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Taze ekmeğe, zeytin ve beyaz peynirle birlikte tabakta verin; yanında demli çay eşlik etsin.

Alerjenler

Yumurta

Susam