

Tahinli Zahterli Yumurta Dürümü

Toplam 14 dk Hazırlık · Pişirme 6 dk 2 kişilik Kolay ~248 kcal

Antalya usulü tahinli zahterli yumurta dürümü, yumurtayı tahin ve zahterle buluşturarak aromalı şifalı ve hafif bir kahvaltı yapar.

Malzemeler

- 2 adet Lavaş
- 2 adet Yumurta
- 2 yemek kaşığı Tahin
- 1 tatlı kaşığı Zahter

Yapılış

1. Yumurtaları tavada istediğiniz kıvamda 3-4 dakika pişirin.
2. Dürüm ekmeğine tahini ince kat halinde sürün.
3. Pişen yumurtayı yerleştirip zahter serpin.
4. Dürümü sarımsaklı -2 dakika ısıtın.
5. Sıcak olarak bekletmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

Tortillayı tavada 1 dakika ısıtın. Dürümün sarımsaklı olması için.

SERVIS ÖNERİSİ

Ilık servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Susam