

# Tamago Sando

Toplam 18 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 8 dk

3 kişilik

Kolay

~242 kcal

Açılış 6/10

Tamago sando, yumurtalı yumuşak dolguyu süt ekmeği arasında birleştirerek Japon kafe stilinde zarif bir sandviç çıkarır.

## Malzemeler

- 4 adet Yumurta
- 6 dilim Süt ekmeği
- 2 yemek kaşığı Mayonez
- 0.3 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

- Yumurtaları kaynar suda 10-12 dakika haşlayıp soğuk suya alın.
- Kabukları soyun, yumurtaları mayonez ve tuzla ezerek krema hazırlayın.
- Süt ekmeğinin iç yüzlerine ince bir tabaka yumurtalı krem sürün.
- Kalan yumurtalı kremi tartaya yerleştirip ekmekleri kapatın.
- Sandviçi bastırıp kenarları temizleyerek ikiye kesin.

### PÜF NOKTASI

Yumurtayı tamamen ezmeyip fırında büyüklüğünde parçalar bırakmak daha iyi doku verir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Tabakta yumurta, peynir, bal-kaymak üçlüsü ve bir bardak sıcak kahle eşlik ettiğinde tamamlanır.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta