

# Tandır Ekmeginde Kavurmalı Yumurta

Toplam 22 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~312 kcal

Açılış 6/10

Van tandır ekmeginde kavurmalı yumurta, tandır ekmeğini kavurma ve yumurta ile buluşturarak güçlü, sıcak ve kahvaltılık bir dağ tabağı sunar.

## Malzemeler

- 4 dilim Tandır ekmeği
- 200 gr Dana kavurma
- 4 adet Yumurta
- 20 gr Tereyağı

## Yapılış

- Kavurmayı tavada 3-4 dakika ısıtın.
- Yumurtaları tavaya kırılarak kavurmayla birlikte pişirin.
- Tandır ekmeğini 110°C servis tabağına alın.
- Kavurmalı yumurtayı ekmeğin üstüne yerleştirin.
- Sıcak olarak bekletmeden servis edin.

### PÜF NOKTASI

Ekmeği son anda tavaya eklemek daha nefis çıtır kalmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sahan tabakta, yanına zeytinyağı ve bir kase yoğurtla verin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta