

Tomato Egg Stir-Fry

Toplam 16 dk

Hazırlama 8 dk · Pişirme 8 dk

3 kişilik

Kolay

~176 kcal

Açılış 16/10

Tomato egg stir-fry, domates ve yumurtayı kısa sürede sulu bir sosla buluşturarak sade bir Çin ev yemeği kurar.

Malzemeler

- 3 adet Domates
- 4 adet Yumurta
- 2 dal Taze soğan
- 2 yemek kaşığı Sıvı yağ
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Yumurtayı 100°C'de tavada 1 dakika pişirin.
2. Domatesi aynı tavada 4 dakika çevirin.
3. Yumurtayı geri ekleyip servis edin.

PÜF NOKTASI

Yumurtayı fazla kurutmadan geri eklemek yemeği daha yumuşak tutar.

SERVIS ÖNERİSİ

Sahan tabakta, yanına taze kivi dilimlene ve bir kase zeytinyağlı yoğurtla verin.

Alerjenler

Yumurta