

Van Murtuğa Kahvaltısı

Toplam 15 dk

Hazırlama · Pişirme 10 dk

3 kişilik

Kolay

~320 kcal

Açlık bar 6/10

Murtuğa, un, tereyağı ve yumurtayı tavada kavurup bal veya pekmeze sunan Van kahvaltısıdır. Sak ve tok tutan parçasıdır.

Malzemeler

- 1 su bardağı Un
- 3 yemek kaşığı Tereyağı
- 3 adet Yumurta
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 2 yemek kaşığı Bal
- 2 yemek kaşığı Kaymak

Yapılışı

- Tereyağı tavada köpürene kadar eritin.
- Unu ekleyip orta ateşte 5 dakika açılarak renge kadar kavurun.
- Yumurtaları tuzla çırpın.
- Çırpılmış yumurtayı kavurulmuş una döküp hızlıca karıştırın.
- Karışım 2 dakika yumuşak parçalar halinde pişirin.
- Murtuğayı bal ve kaymakla servis edin.

PÜF NOKTASI

Unu rengi dönmeden kavurmak murtuğanın yağsız ve kumlu kalmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Bal, kaymak ve demli çayla sıcak tavada servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta