

Van Murtuğası

Toplam 15 dk

Hazırlama · Pişirme 10 dk

3 kişilik

Kolay

~248 kcal

Açılış 6/10

Van murtuğası tereyağında kavru lan unun yumurtayla buluştuğu, Doğu Anadolu kahvaltılarında sık ekmekle yenilen doyurucu bir tava yemeğidir.

Malzemeler

- 50 gr Tereyağ
- 3 yemek kaşığı Un
- 3 adet Yumurta
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Tereyağı tavada eritip unu 2-3 dakika kavurun.
2. Yumurtaları tuzu ekleyin, sürekli karıştırarak pişirin.
3. Karışım kremsi kıvamına gelene kadar 3-4 dakika daha ocakta tutun.
4. Tavanın dibini kazıyıp lezzeti karıştırın.
5. Murtuğayı bekletmeden sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Unu hafif renk alana kadar kavurmak çığ tadı bırakmadan daha derin bir aroma sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında ekmeği ve demli çayla sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta