

# Van Otlu Peynirli Kahvaltı

Toplam 23 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~460 kcal

Van otlu peynirli kahvaltılıq otlu peyniri lavaş, yumurta, bal ve cevizle zengin bir Doğu Anadolu sofrasıdır.

## Malzemeler

- 300 gr Otlu peynir
- 4 adet Lavaş
- 4 adet Yumurta
- 4 yemek kaşığı Bal
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 2 adet Domates

## Yapılışı

- Otlu peyniri dilimleyip oda sıcaklığında bekletin.
- Yumurtaları tereyağında 5-6 dakika pişirin.
- Lavaşları kuru tavada iki yüzü 15-20 sn.
- Peyniri domates, bal ve cevizle tabağa yerleştirin.
- Sıcak yumurta ve lavaşla hemen servis edin.

### PÜF NOKTASI

Peyniri servis öncesi 10 dakika oda sıcaklığında bekletmek aromasını artırır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Demli çay ve sıcak kavaşla kahvaltılıq tabağı olarak sunun.

## Alerjenler

Süt

Gluten

Yumurta

Kuruyemiş