

Van Otlu Peynirli Yumurta Tavas1

Toplam 18 dk

Hazırlama · Pişirme 10 dk

3 kişilik

Kolay

~310 kcal

Van usulü otlu peynirli yumurta tavaş1 bölgesel otlu peyniri yumurta, taze soğan ve tereyağ1yla güçlü bir Doğu kahvaltısıdır.

Malzemeler

- 4 adet Yumurta
- 150 gr Otlu peynir
- 3 dal Taze soğan
- 1 yemek kaşığı Tereyağ1
- 0.5 çay kaşığı Pul biber

Yapılış

- Taze soğanı ince doğrayıp tereyağ1nda 2 dakika çevirin.
- Otlu peyniri iri ufalayıp tavaya serpin.
- Yumurtaları peynirin üzerine kırıp teşisi kırın.
- Kapağı kapalı 5-6 dakika beyazlar pişene kadar bekletin.
- Pul biber serpererek tavadan sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Peyniri tuzluysa yumurtaya ayrıcauz eklemeyin.

SERVIS ÖNERİSİ

Lavaş ve demli çayla sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt

Yumurta