

# Kapadokya Usulü Yumurtalı Ekmek

Toplam 18 dk

Hazırlık 5 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~238 kcal

Açılış 6/10

Kapadokya usulü yumurtalı ekmek, bayat köy ekmeğini sütlü yumurtaya bulayıp tavada kızartarak ve ev tipi bir sabah klasiğidir.

## Malzemeler

- 8 dilim Bayat köy ekmeği
- 3 adet Yumurta
- 120 ml Süt
- 25 gr Tereyağ
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Kekik

## Yapılış

- Yumurta, süt ve tuzu çırpmak için bir kaba alın.
- Ekmek dilimlerini karışımın her iki yüzünü ıslatın.
- Tereyağı tavada ekmekleri iki yüzü kızarana kadar toplam 8 dakika pişirin.
- Yumurtalı ekmeği kekik serpererek servis edin.

### PÜF NOKTASI

Ekmeği karışımın uzun bekletmemek tavada dağılmadan kızartın.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine az kekik serpererek servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Yumurta

Süt