

Trakya Yumurtalı Ekmek

Toplam 15 dk

Hazırlık - Pişirme 10 dk

3 kişilik

Kolay

~236 kcal

Açılış 6/10

Trakya yumurtalı ekmek, bayat dilimleri yumurtalı karışım batırılarak tavada kızartılarak hazırlanan geleneksel bir ev tabağıdır.

Malzemeler

- 6 dilim Bayat ekmek
- 2 adet Yumurta
- 0.3 su bardağı Süt
- 20 gr Tereyağı

Yapılışı

- Yumurta ve sütü çirp.
- Ekmeği karışım batırıp tavaya al.
- Dilimleri iki yüzü altın rengi olana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Ekmeği karışım alırken birkaç saniye batırılmadık zarmasınlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Peynir ve domatesle servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Süt