

# Elazığ Yumurtalı Kenger Kavurması

Toplam 26 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 12 dk

3 kişilik

Kolay

~202 kcal

Açılış 6/10

Elazığ yumurtalı kenger kavurması kenger otunu yumurtayla tavada toparlayarak otso, tok ve hafif yabani bir kahvaltı tabağı verir.

## Malzemeler

- 250 gr Kenger otu
- 3 adet Yumurta
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 3 dilim Tandır ekmeği

## Yapılışı

- Kengeri ayıklayıp doğrayın.
- Yağda kengeri 5 dakika çevirip tuz ekleyin.
- Yumurtaları kırıp 1 dakika daha pişirin.

### PÜF NOKTASI

Kengeri kırıp pişirmek lifli yapılışır.

### SERVİS ÖNERİSİ

Yanında tandır ekmeği koyarak sıcak servis edin.

## Alerjenler

Yumurta

Gluten