

Yozgat Yumurtalı Soğan Tavası

Toplam 22 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

3 kişilik

Kolay

~194 kcal

Açılış 6/10

Yozgat yumurtalı soğan tavası soğan tereyağında karamelize edip yumurtayla bağlayarak bozkı kahvaltılarında tatlı tuzlu dengeli, tok bir tava sunar.

Malzemeler

- 3 adet Kuru soğan
- 3 adet Yumurta
- 25 gr Tereyağ
- 0.3 çay kaşığı Pul biber

Yapılışı

- Soğanları yarımaya doğrayın.
- Soğan tereyağında 8 dakika yumuşatın.
- Yumurtaları 10 dakika pişirin, pul biberle servis edin.

PÜF NOKTASI

Soğanı ırtta ateşte çevirmek yanmadan renk almasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine pul biber serpip servis edin.

Alerjenler

Yumurta

Süt