

Zahterli Susamlı Yumurta Ekmeği

Toplam 16 dk

Hazırlık 8 dk · Pişirme 8 dk

2 kişilik

Kolay

~236 kcal

Kilis usulü zahterli susamlı yumurta ekmeği, yumurtalı zahter ve susamla buluşturarak çiklenarlı, kokulu ve hafif kahvaltılıktır.

Malzemeler

- 4 dilim Ekmek
- 2 adet Yumurta
- 1 tatlı kaşığı Zahter
- 1 yemek kaşığı Susam

Yapılış

- Ekmek malzemesini dilimleyip hafifçe kızartın.
- Ekmek ve Yumurta malzemelerini tavada birlikte çevirin.
- Ekmek ve Yumurta karışımını tavada 4-5 dakika pişirip toparlayın.
- Ekmek tabanındaki süreye daha fazla kızartın.
- Ekmekleri kahvaltılık dilimleyip servis edin.

PÜF NOKTASI

Ekmeği yumurtaya kızartırken dilimlerin fazla yumuşamasını önleyin.

SERVIS ÖNERİSİ

Servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Susam