

# Hatay Zahterli Yumurta Ekmeği

Toplam 18 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

3 kişilik

Kolay

~232 kcal

Açılış 6/10

Hatay zahterli yumurta ekmeği, bayat ekmeği zahterli yumurtalarla karıştırmak ve tavada kızartarak bölgenin kahvaltılarında tüketilebilir ve doyurucu bir sıcak tabak kurar.

## Malzemeler

- 6 dilim Bayat ekmeği
- 3 adet Yumurta
- 1 tatlı kaşığı Zahter
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Servis için

- 2 adet Domates

## Yapılışı

- Yumurtaları zahterle çırpın.
- Ekmeği karıştırmak için tavaya alın.
- Dilimleri iki yüzünü toplam 6 dakika kızartarak domatesle servis edin.

### PÜF NOKTASI

Ekmeği karıştırmak için sıcak su kullanılmamalıdır. Karıştırmak için hamurlaşmamasına dikkat edin.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanında domatesle sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Susam

Yumurta