

Zahterli Yumurta Ekmeđi

Toplam 16 dk

Hazırlık - Pişirme 8 dk

3 kişilik

Kolay

~236 kcal

Açılış 16/10

Kilis zahterli yumurta ekmeği, bayat ekmeği zahterli yumurtaya bulayarak dşk1 zarfı, içi yumuşak bir kahvaltılık hazırlar.

Malzemeler

- 6 dilim Bayat ekmeđ
- 2 adet Yumurta
- 1 tatlı kaşık Zahter
- 0.5 su bardağı Süt
- 15 gr Tereyağ

Yapılış

- Ekmeđi hafifçe ısıtın.
- Yumurtayı tavada 3 dakika pişirin.
- Yumurta ve zahteri ekmeđle buluşturun.
- 2 dakika daha ısıtın.
- Sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Ekmeđi yumurtada uzun bekletmemek dağılmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Sahan tabakta, yanına zeytinyağı ve bir kase yoğurtla verin.

Alerjenler

Gluten

Susam

Süt

Yumurta