YUFKALI YUMURTA



1 Adet hazır yufka
4 Adet yumurta
2 Su bardağı kızartma yağı
1 Tutam tuz
1 Tutam pul kırmızı biber

Yufka çalışma tezgahına yayılır.
Artı şeklinde kesilerek 4 parçaya ayrılır.
Bir kasenin içine kesilen 1/4 yufka godeli olarak konur.
Yufkanın içine 1 adet yumurta kırılır. Yumurtanın üzerine tuz ve kırmızı pul biber serpilir.
Kasenin kenarlarından taşan yufka parçaları, yumurta dökülmeyecek şekilde toplanır.
Toplanan kısım bir kevgirin altına gelecek şekilde ters çevrilir.
Kızgın yağa bu kevgir yardımıyla yufkalı yumurta bırakılır, üzerine biraz bastırarak sarı renkte kızartılır.
Servis tabağına alınır.

Not: Yufkalı yumurta daha çok kahvaltı sofraları için tercih edilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 115 | Adı: Yufkalı Yumurta | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 05:03