

Labneli Yumurtalı Kahvaltı Dürümü

Süre: 22 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 12 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 2 kişilik

Malzemeler:

- 2 tam buğday lavaş
- 3 yumurta
- 3 yemek kaşığı labne
- 1 küçük kapya biber
- 1 avuç roka
- 1 tatlı kaşığı zeytinyağı
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, yumurta ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Kapya biberi küçük küpler halinde doğrayın. Rokayı yıkayıp iyice kurutun; yumurtaları tuz ve karabiberle hafifçe çırpın. Lavaşları, labneyi ve yağı ölçüp hazırlayın; labneyi kullanana kadar buzdolabında tutun.

Servis Önerisi:

Dürümleri yumurta sıcakken sarıp hemen servis edin. Yanına domates veya salatalık gibi taze sebzeler koyabilirsiniz; roka ve labnenin ferah tadını korumak için dürümü bekletmeyin.

Yapılışı:

1. Biberi soteleyin:

- Zeytinyağını yapışmaz tavada ısıtın. Kapya biberi ekleyip orta ateşte 3–4 dakika, hafifçe yumuşayana kadar soteleyin.
- Biberi tavada bir kenara alın veya kısa süreliğine tabağa çıkarın.

2. Yumurtayı pişirin:

Kiraz'ın Mutfağı

- Çırpılmış yumurtayı tavaya dökün. Kısık-orta ateşte spatulayla kenarlardan ortaya doğru karıştırarak pişirin.
- Yumurta akışkan çiğ bölüm kalmayacak şekilde set olduğunda ocaktan alın; fazla pişirip kurutmayın.

3. Lavaşları ve iç harcı hazırlayın:

- Lavaşları kuru tavada her iki yüzünü kısa süre ısıtarak yumuşatın. Her birinin ortasına labnenin yarısını ince tabaka halinde sürün.
- Yumurtayı ve biberi iki lavaşa paylaştırın; üzerine kurulanmış rokayı ekleyin.

4. Dürümleri sarın:

- Lavaşların yan kenarlarını içe katlayın ve alttan başlayarak sıkıca rulo yapın.
- Kesmeden veya ortadan ikiye bölerek sıcakken servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Yumurta tamamen set olmalı, ancak nemini korumalıdır. Lavaş ısındığında bükülmeli ve sararken çatlamamalıdır; roka ise dürümün içinde diri kalmalıdır.

Saklama:

Dürüm en iyi hazırlandıktan hemen sonra tüketilir. Artanı kısa sürede kapalı bir kaba alıp buzdolabında saklayın ve aynı gün tüketin; oda sıcaklığında uzun süre bırakmayın.

>> **İpucu:** Lavaşı sarılabilir hale gelecek kadar ısıtın; fazla kızartmak dürümün katlanırken kırılmasına neden olur.

Kiraz'ın Mutfağı