Yumurtalı Peynirli Kahvaltı Dürümü

Süre: 20 Dakika dk

Tarif:

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

Malzemeler:

- 2 lavaş
- 3 yumurta
- 100 g kaşar peyniri
- 1 kırmızı biber
- 2 dal taze soğan
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tutam maydanoz
- Tuz
- Karabiber

Alerjen Uyarısı:

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

Ön Hazırlık:

Kahvaltılık malzemeleri ölçüp tezgaha alın. Yumurta ve süt ürünlerini kullanmadan kısa süre önce buzdolabından çıkarın; tava veya fırın gerektiren tariflerde pişirme yüzeyini önceden hazırlayın.

Servis Önerisi:

İkiye kesip domates ve ayranla sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. İç harcı hazırlayın:

- Biberi tereyağında soteleyip çırpılmış yumurtayı ekleyin.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

2. Peyniri katın:

Kiraz'ın Mutfağı

- Yumurta hafif sulu kalırken kaşar ve taze soğanı ekleyin.
- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.

3. Dürümleri sarın:

- Harcı lavaşlara paylaştırıp kenarları içe alarak sıkıca sarın.
- Parçaları mümkün olduğunca eşit hazırlayın; harcı kenarlara taşırmadan paylaştırın. Bu, hem düzgün görünüm hem de eşit pişme sağlar.

4. Tavada kızartın:

- Dürümleri kuru tavada iki yüzü renk alana kadar pişirin.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Yumurtalı tariflerde akın tamamen piştiğini, hamurlu karışımlarda ise iç kısmın çiğ kalmadığını kontrol edin. Tava ısısını orta seviyede tutarak dış yüzeyin erken yanmasını önleyin.

>> **İpucu:** Yumurtayı tamamen kurutmadan lavaşa almak dürümün içini yumuşak tutar.

Kiraz'ın Mutfağı