



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Yumurtalı Avokadolu Kahvaltı Dürümü



Süre: 20 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 10 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 2 kişilik

Malzemeler:

- 2 tam buğday tortilla
- 3 yumurta
- 1 olgun avokado
- 1 küçük domates
- 1/2 limonun suyu
- 2 yemek kaşığı yoğurt
- 1 tatlı kaşığı zeytinyağı
- Karabiber
- Tuz

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, yumurta 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 piştirme yüzeyini önceden hazırlayın.

Servis Önerisi:

Dürümü ortadan ikiye kesip taze roka ile servis edin.

Yapılışı:

1. Avokadoyu hazırlayın:

- Avokadoyu limon suyu tuz ve karabiberle ezin.
-

2. Yumurtayı pişirin:

- Yumurtaları yağlı tavada yumuşak kıvamda karıştırarak pişirin.



- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.

3. Dürümü doldurun:

- Tortillalara yoğurt avokado yumurta ve domatesi paylaşın.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.

4. Sarın ve ısıtın:

- Dürümleri sıkıca sarıp kuru tavada birleşme yeri kapanana kadar çevirin.
- Parçaları mümkün olduğunca eşit hazırlayın; harcı kenarlara taşırmadan paylaşın. Bu, hem düzgün görünüm hem de eşit pişme sağlar.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

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

>> **İpucu:** İç harcı fazla doldurmamak dürümün düzgün sarılmasını kolaylaştırır.

Kiraz'ın
Mutfağı