



KIRAZ'IN  
MUTFAĞI



## Yumurtalı Peynirli Kahvaltı Dürümü



**Süre:** 20 Dakika dk

## **Tarif:**

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika

>> **Piştirme 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 piştirme 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:**



- 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