YUMURTA YATAĞINDA ZEYTİNYAĞLI PIRASA

2 kaşık zeytinyağı
1 küçük pırasa, doğranmış (beyaz ve açık yeşil sadece parça)
2 diş sarımsak, kıyılmış
2 kaşık tereyağı
4 yumurta
1/4 doğranmış fesleğen
4 yemek kaşığı krema
Tuz
Karabiber

Küçük bir tencerede, orta ateşte, zeytinyağını ısıtın. Pırasa ve sarımsakları ekleyin ve kızarana kadar 5-7 dakika sote edin. Kenara koyun.
Daha sonrasında tereyağını eritip yumurtaları kırın. Üzerine kapak kapatarak pişirin.
Yumurtalarda pişince bir servis tabağına yumurtalarla birlikte pırasaları üzerine krema ve baharat serperek ikram edin.

© lezzetler.com tarif no:134803 • adı:Yumurta Yatağında Zeytinyağlı Pırasa • gönderen:şen şef • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:53