YUMURTALI EKMEK ÜZERİNDE SOMON FÜME

2 adet yumurta
yarım su bardağı süt
1 yemek kaşığı doğranmış frenk soğanı
1 yemek kaşığı doğranmış maydanoz
30 gr sana klasik
4 dilim kalın beyaz ekmek
3 adet somon füme
1 tutam taze çekilmiş karabiber
1 tutam tuz

Derin bir tabakta yumurtaları,sütü,taze otları,tuzu ve karabiberi karıştırın.
Tavada sana yağını eritin.
Ekmek dilimlerini yumurtalı karışıma batırıp 2-3 dakika kızartın.
Fazla yağını havlu kağıt üzerinde çektirin.
Üzerine somon füme ve frenk soğanı koyup servis edin.

© lezzetler.com tarif no:90122 • adı:Yumurtalı Ekmek Üzerinde Somon Füme • gönderen:AYŞEGÜL ALSAN • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:24