TRUFFLE MANTARLI VE KUŞKONMAZLI SAHANDA YUMURTA

2 adet yumurta
50 gr. trufşe mantarı
50 gr. kuşkonmaz (Kaynar suda 3 dakika haşlanmış)
4 adet çeri domates
20 gr. Pınar Tereyağı
20 gr. zeytinyağı

Teşon ya da bakır tavaya zeytinyağı koyup yumurtaları sarısı dağılmayacak şekilde kırın. Biraz pişirdikten sonra, sarısının biraz daha pişmesini istiyorsanız yumurtaları spatula ile ters çevirin. Haşladığınız kuşkonmazları ve çeri domatesleri diğer tavada az tereyağı ile kavurun. Daha sonra tabağa yumurtayı koyup üzerine kuşkonmaz ve çeri domatesleri ekleyin. Son olarak ince ince dilimlediğiniz mantarları üzerine serpip servis edin.

© lezzetler.com tarif no:73344 • adı:Truffle Mantarlı ve Kuşkonmazlı Sahanda Yumurta • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:20