Bastık kavurması

1 kişilik · 10 dk

Malzemeler

120 g	Bastık (üzüm pestili)
10 g	Sadeyağ ¾ yemek kaşığı
60 g	Yumurta 1¼ adet

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Bastıkları küçük küpler hâlinde doğrayın.
2. Tavada sadeyağ ile bastıkları kavurun.
3. Bastıklar pembeleşince, ayrı kapta çırptığınız yumurtayı üzerine dökün.
4. Sıcakken servis edin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
ŞURKAV, Dünyanın En Eski Mutfağı Şanlıurfa Yemek Kitabı (2014)
tatname.com/tr/tarif/bastik-kavurmasi-surkav