

Balıkesir Adaçaylı Lor Dip

Toplam 8 dk

Hazırlık 8 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~108 kcal

Açılış 1/10

Balıkesir adaçaylı lor dip, loru adaçaylı ve zeytinyağıyla hazırlanarak Ege ile Marmara arasında bulunan sofralara hafif, otlu ve serin bir meze sunar.

Malzemeler

- 200 gr Lor peyniri
- 1 tatlı kaşık Adaçay
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 4 dilim Ekmek

Yapılış

1. Adaçayı çok ince kıyarak zeytinyağına küçük tavada 1111n.
2. Adaçayın yağa ekleyip kokusu açılana kadar 30-40 saniye çevirin.
3. Lor peynirini kaseye alıp adaçaylı yağ üzerine döküp pürüzlü bir dip kıvamına getirin.
4. Dipi 10 dakika kenarda dinlendirerek aromaların birleşmesini sağlayın.
5. Ekmek dilimlerini kızartıp lor dipi yanlarında 111n da serin servis edin.

PÜF NOKTASI

Adaçayı çok ince kıymak dip içinde sert parçalar kalmasını önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Kızartarak ekmelele serin servis edin.

Alerjenler

Süt

Gluten