

Ayvalık Tostu Klasik

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

2 kişilik

Kolay

~625 kcal

Açılış 8/10

Ayvalık tost, özel tost ekmeğini kaşar, sucuk, sosis, salam, turşu ve domatesle bastırılarak hazırlanan bol malzemeli kahvaltılıktır.

Malzemeler

- 4 dilim Ayvalık tost ekmeği
- 160 gr Kaşar peyniri
- 10 dilim Sucuk
- 4 adet Sosis
- 4 dilim Salam
- 4 adet Kornişon turşu
- 1 adet Domates
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 4 yemek kaşığı Rus salatası

Yapılışı

1. Sosisleri jülyen, sucukları halka doğrayın.
2. Sucuk, sosis ve salamı tavada 4 dakika çevirin.
3. Ekmeklerin iç yüzüne ince tereyağı sürün.
4. Kaşar, et ürünleri, turşu ve domatesi ekmeklere paylaşın.
5. Tostları makinede 5-6 dakika bastırarak pişirin.
6. Kaşar eriyince tostları çapraz kesip sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

İç malzemeyi önce tavada çevirmek tostun ortasındaki boşluk kalmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Ketçap, mayonez ve çilek patatesle ikiye keserek servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt