

Biber Salçalı Lorlu Kahvaltı Tava

Toplam 16 dk

Hazırlama · Pişirme 8 dk

2 kişilik

Kolay

~226 kcal

Açılış 16/10

Kilis usulü biber salçalı lorlu kahvaltı tava, lor peynirini biber salçası ve domatesle buluşturarak sıcakyoğun ve sabah sofrası için ideal bir tava hazırlar.

Malzemeler

- 180 gr Lor peyniri
- 1 yemek kaşığı Biber salçası
- 2 adet Domates
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Pul biber
- 2 yemek kaşığı Maydanoz

Yapılışı

1. 1 yemek kaşığı zeytinyağında biber salçasını 2 dakika kavurun.
2. Doğranmış domatesi ekleyip orta ateşte 5 dakika suyunu çekene kadar pişirin.
3. Lor peynirini tavaya ekleyip 2 dakika karıştırıp peynir tamamen kurumasın.
4. Pul biber ve maydanozu katıp 30 saniye 15-20 dk pişirin.
5. Sıcak kavaş veya pideyle servis edin.

PÜF NOKTASI

Salçayı 2 dakika açmak tavada daha yuvarlak bir tat oluşturur.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında sıcak pide koyup tavayı kahvaltıda doğrudan sofraya getirin.

Alerjenler

Süt