

Buenos Aires Kabaklı Provoleta

Toplam 22 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~310 kcal

Açılış 4/10

Arjantin usulü kabaklı provoleta, eriyen peyniri kabak, kekik ve domatesle sıcak servis yapılır. Tabağın dönüşümlüdür.

Malzemeler

- 300 gr Provolone peyniri
- 1 adet Kabak
- 1 adet Domates
- 1 çay kaşığı Kekik
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

1. Kabak ince dilimleyip zeytinyağıyla ovun.
2. Peyniri küçük döküm tavaya yerleştirin.
3. Kabak ve domatesi peynirin üzerine dizin.
4. 200°C fırında 10-12 dakika eriyene kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Peyniri kalın bırakarak 10-12 dakika erimesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Kabaklı provoletayı peynir sıcak servis yapıp domates ve kabak parçalarını üstte bırakın.

Alerjenler

Süt