

Cevizli Pancar Muhlama Ekmeđi

Toplam 20 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 8 dk

2 kişilik

Kolay

~298 kcal

Açılış 6/10

Ordu usulü cevizli pancar muhlama ekmeği, pancarlı peynirli taban ceviz ve mısır ekmeğiyle buluşturarak tok bir kahvaltı yapar.

Malzemeler

- 4 dilim Mısır ekmeği
- 120 gr Kolot peyniri
- 1 adet Haşlanmış pancar
- 1 yemek kaşığı Tereyağ
- 0.5 su bardağı Ceviz içi

Yapılış

- Pancarı ince rendeleyip suyunu sıkın.
- Tereyağındaki pancarı tava ateşte 2 dakika çevirin.
- Peyniri ekleyip kısık ateşte 4 dakika uzayana kadar pişirin.
- Cevizi serpin, ceviz yağı yakmamak için tavada uzun tutmayın.
- Sıcak mısır ekmeğinin üstüne pay edip hemen servis edin.

PÜF NOKTASI

Pancarı ince rendelemek peynirli tabanda daha dengeli yağlımsağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Cevizli pancar muhlama ekmeğini sıcak sunup kolot peynirli yüzeyi ekmeğin üstünde bırakın.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş