

# Çökelekli Bazlama Sandviç

Toplam 16 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 6 dk

4 kişilik

Kolay

~248 kcal

Açılış 6/10

Sivas usulü çökelekli bazlama sandviç, kalın bazlama arasına çökelek ve taze ot doldurarak kahvaltıda tok ama pratik bir alternatif sağlar.

## Malzemeler

- 2 adet Bazlama
- 180 gr Çökelek
- 0.3 demet Maydanoz
- 6 yaprak Taze nane
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 2 adet Domates

## Yapılış

1. 180 gr çökeleği 1 yemek kaşığı zeytinyağıyla ızgara, kuru kalmasını diyetçi çatalla açın.
2. Çeyrek demet maydanoz ve 6 yaprak naneyi ince kıyıp çökeleğe karıştırın.
3. 2 bazlamayı kuru tavada orta ateşte 3 dakika pişirin.
4. Her bazlamayı ortadan açıp çökelekli harc eşit paylaştırarak ekmeğe yerleştirilmesini bastırın.
5. 2 domatesi dilimleyip sandviçlere ekleyin, bekletmeden servis edin.

### PÜF NOKTASI

Bazlamayı kızartmadan malzemenin ekmeğe daha iyi tutunmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanında domates dilimleriyle servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt