

Dakos

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

2 kişilik

Kolay

~220 kcal

Açılış 3/10

Girit usulü dakos, arpa peksimetinin domates, feta ve zeytinyağıyla yumuşadığı ferah bir yaz tabağıdır.

Malzemeler

- 2 adet Arpa peksimeti
- 2 adet Domates
- 80 gr Feta peyniri
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Kekik
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Domatesleri rendeleyip zeytinyağı ve tuzla karıştırarak sulu bir üst harc hazırlayın.
2. Peksimetleri servis tabağına alıp domates suyuyla hafifçe nemlendirin.
3. Domatesli harcı peksimetlerin üstüne yayıp 3 dakika yumuşamasını bekleyin.
4. Feta, kekik ve zeytinyağı ekleyerek dakosu bekletmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

Peksimeti tamamen ıslatmayıp domates suyunu çekse de hafif diri kalmalı.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine kekik serpip soğuk servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt