

# Bursa Domates Reçelli Tost

Toplam 14 dk

Hazırlama · Pişirme 8 dk

2 kişilik

Kolay

~296 kcal

Açılış 6/10

Bursa domates reçelli tost, kaşar ve domates reçelini kalınlıkta eklemek arasında buluşturarak şehre tatlı tuzlu dengeli, hızlı bir kahvaltılık sandviçi kazandırır.

## Malzemeler

- 4 dilim Tost ekmeği
- 100 gr Kaşar peyniri
- 2 yemek kaşığı Domates reçeli
- 10 gr Tereyağı

## Yapılışı

- 4 dilim tost ekmeğinin iç yüzüne 2 yemek kaşığı domates reçelini paylaştırın.
- 100 gr kaşar reçelin üstüne yayın ve tostları kapatın.
- Diğer yüzeye 10 gr tereyağı sürün, ekmeği kızarsın.
- Tostu makinede veya tavada 6 dakika pişirin, kaşar tamamen erisin.
- Tostu 1 dakika bekletip kesin, sıcak peynir ağız yakmasın.

### PÜF NOKTASI

Reçeli çok kalınlıkta sürmemek tostun içinde akışkan ekmeği yumuşatmasını önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Tostu dilimleyip yanında çayla, sıcak kahvaltılık tabağında servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt