

Bilecik Domatesli Çökelek Dürümü

Toplam 14 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 4 dk

4 kişilik

Kolay

~168 kcal

Açılış 5/10

Bilecik domatesli çökelek dürümü, çökeleği domates ve yeşillikle sararak hafif, tuzlu ve hafif köy kahvaltısı için idealdir.

Malzemeler

- 4 adet Lavaş
- 200 gr Çökelek
- 2 adet Domates
- 0.3 demet Maydanoz
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

- 2 domatesi küçük küp doğrayıp fazla suyunu süzün, lavaş 1 slansın.
- 200 gr çökeleği maydanoz ve 1 yemek kaşığı zeytinyağıyla ezin.
- Domatesi çökeleğe katıp harçta lavaşa paylaştırın.
- Dürümleri sıcakta tavada 4 dakika 1 slansın.
- Dürümleri çapraz kesip servis edin, harç dengeli dağılsın.

PÜF NOKTASI

Domatesin suyunu hafifçe almak dürümü toparlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Dürümü ikiye bölüp yanında çayla, sıcak olarak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt