

# Ayvalık Domatesli Lor Ezmesi

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~118 kcal

Açılış 11/10

Ayvalık domatesli lor ezmesi, lor peynirini domates ve zeytinyağıyla karıştırılarak Ege kahvaltılarında servis, tuzlu ve sürülebilir bir başlangıçtır.

## Malzemeler

- 200 gr Lor peyniri
- 1 adet Domates
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 4 dilim Ekmek

## Yapılış

1. Domatesi çok küçük doğrayarak fazla suyunu süzün.
2. Lor peynirini zeytinyağıyla karıştırarak sürülebilir kıvamda getirin.
3. Doğranmış domatesi lorlu karışım ekleyip hafifçe yedirin.
4. Ezmenin yüzeyini tabağa yayarak dinlenmesi için 10 dakika bekletin.
5. Domatesli lor ezmesini ekmek dilimleriyle birlikte servis edin.

### PÜF NOKTASI

Domatesin çekirdeğini çıkararak ezmenin sulanmasını belirgin biçimde azaltır.

### SERVİS ÖNERİSİ

Kızarmış ekmekle, domatesli lor ezmesini serin olarak servis edin.

## Alerjenler

Süt

Gluten