

Konya Ekmek Aşlaması

Toplam 20 dk

Hazırlık - Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~164 kcal

Açılış/10

Konya ekmek aşlaması kurumuş ekmek parçalarını salça ve tereyağla buluşturarak boz kömür mutfağında servis edilerek lezzete çeviren sıcak bir yemek tabağıdır.

Malzemeler

- 6 dilim Bayat ekmek
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 20 gr Tereyağ
- 1 su bardağı Sıcak su
- 0.5 su bardağı Yoğurt

Yapılışı

- Bayat ekmeği iri küpler halinde doğrayıp servis kabına katlayın.
- Salça ve tereyağı tavada kokusu çıkana kadar çevirin.
- Sıcak suyu ekleyip sosu hafif koyulaşana kadar karıştırın.
- Sosu ekmeğe gezdirin, yoğurtla birlikte ekmek dağılımını tamamlayın.

PÜF NOKTASI

Sosu ekmeğe azar azar dökmek karışımı tamamen dağılımını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Üzerine yoğurt gezdirerek 11 servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt