

Hamsili Mısır Ekmeği Tostu

Toplam 24 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 12 dk

2 kişilik

Orta

~332 kcal

Açılış 17/10

Samsun usulü hamsili mısır ekmeği tostunu, kızartılmış mısır ekmeğini hamsi ve eriyen peynirle buluşturarak doyurucu bir kahvaltılar hazırlar.

Malzemeler

- 220 gr Hamsi fileto
- 4 dilim Mısır ekmeği
- 80 gr Kaşar peyniri
- 0.5 demet Roka
- 1 yemek kaşığı Tereyağ
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

- 220 gr hamsi filetoyu kurulaştırıp tuzlayıp tavada su salması için.
- Tereyağı orta ateşte eritip hamsiyi 4 dakika pişirin.
- Mısır ekmeği dilimlerini aynı tavada 2 dakika kızartıp balık yağı aroma versin.
- Kaşar tıcalekmeklerin üstüne paylaşarak erimesi için kapak kapatın.
- Hamsi ve roka ekmeğin arasına yerleştirip hemen servis edin.

PÜF NOKTASI

Hamsiyi tavadan aldıktan sonra 1 dakika bekletmek ekmeği ısıtılmadan yerleştirmeyi kolaylaştırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında roka yapraklarıyla servis edin.

Alerjenler

Süt

Deniz ürünleri