

# Haşhaşlı Kaymaklı Ekmek

Toplam 13 dk

Hazırlık 8 dk · Pişirme 5 dk

4 kişilik

Kolay

~236 kcal

Açılış 16/10

Afyon usulü haşhaşlı kaymaklı ekmek, k1 zartma dilimleri üstüne haşhaş ezmesi ve kaymak sürerek kahvalt1 ya k1 s1 ama güçlü bir tatlı-tuzlu geçiş verir.

## Malzemeler

- 8 dilim Ekmek
- 4 yemek kaşığı Haşhaş ezmesi
- 120 gr Kaymak
- 15 gr Tereyağı

## Yapılış

1. 8 ekmek dilimini ince tereyağıyla ki yüzünden yağlayın.
2. Ekmekleri tavada orta ateşte 3 dakika k1 zartma kaymakla hemen yumuşamasın.
3. S1 ca ekmeklere 4 yemek kaşığı haşhaş ezmesini paylaştırın.
4. 120 gr kaymağı haşhaş üstüne sürün, s1 ca ekmek kaymağı yumuşatsın.
5. Ekmekleri 11 servis edin, kaymak erimeden sofraya gelsin.

### PÜF NOKTASI

Ekmegi çok kurutmadan k1 zartma haşhaş ezmesinin yüzeye rahat yayılması için yağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanında şekersiz çayla 11 servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt