

Kaldırıklı Mısır Ekmeği Tostu

Toplam 20 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 8 dk

2 kişilik

Kolay

~244 kcal

Açılış 6/10

Ordu kaldırıklı mısır ekmeği tostunu, tavada kızartarak dilimlerini minci ve yabani otlarla buluşturarak tuzlu, dumanlı ve doyurucu bir kahvaltılık yapıyoruz.

Malzemeler

- 4 dilim Mısır ekmeği
- 120 gr Minci peyniri
- 80 gr Kaldırıklı otu
- 20 gr Tereyağı
- 0.3 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

- 80 gr kaldırıklı otunu doğrayıp 20 gr tereyağıyla tavaya alın.
- Kaldırıklı otta ateşte 3 dakika çevirin.
- 120 gr minci peynirini ekleyip 1 dakika karıştırıp peynir tamamen erimesin.
- Mısır ekmeği dilimlerini tavada 4 dakika kızartın.
- Otlu peynirli harcın ekmeğin arasına koyup servis edin.

PÜF NOKTASI

Kaldırıklı otu çevirmek rengi ve hafif acı tat kokusunu korur.

SERVİS ÖNERİSİ

İlginç servis edin, yanına domates dilimleri ve çay sunun.

Alerjenler

Süt