

# Kaymaklı Bazlama Dürümü

Toplam 12 dk

Hazırlama 8 dk · Pişirme 4 dk

2 kişilik

Kolay

~302 kcal

Açılış 16/10

Afyon esintili kaymaklı bazlama dürümü, sıcak bazlamaların üzerine kaymak ve domates girerek basit ama kuvvetli bir sabah lokmasıdır.

## Malzemeler

- 2 adet Bazlama
- 100 gr Kaymak
- 1 adet Domates
- 1 adet Salatalık

## Yapılış

1. 2 bazlamayı kuru tavada 2 dakika ısıtın.
2. Bazlamaların iç yüzeylerine 100 gr kaymağı paylaştırın.
3. Domates ve salatalığı ince dilimleyip kaymağın üstüne dizin.
4. Bazlamaları dürüm şeklinde kapatıp kaymak taşmasını önlemek için kenarları çeşitlendirin.
5. Dürümleri 11 servis edin, kaymak tamamen erimeden sofraya gelsin.

### PÜF NOKTASI

Bazlamayı 15 dakika kaymağı erimeden yumuşamasınlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanında salatalık dilimleri koyarak 11 servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt