

# Kolot Peynirli Kavrulmuş Domates Tostu

Toplam 16 dk

Hazırlama • Pişirme 8 dk

2 kişilik

Kolay

~244 kcal

Açılış 6/10

Rize usulü kolot peynirli kavrulmuş domates tost; köy ekmeği dilimlerinin tereyağıyla kızartılmasına kavrulmuş domates ve eriyen kolot peyniriyle taçlandırılmış Karadeniz kahvaltılarının uzayan klasik tabağıdır.

## Malzemeler

- 4 dilim Köy ekmeği
- 160 gr Kolot peyniri
- 2 adet Domates
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 0.5 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 tatlı kaşığı Karabiber
- 0.5 tatlı kaşığı Pul biber

## Yapılış

- Domatesleri rendeleyin veya çok ince doğrayın kolot peynirini iri rendeleyin.
- Geniş tavada tereyağın yarısını orta ateşte eritip domatesi 4 dakika çevirin; tuz, karabiber ve pul biberi serpin.
- Domates karışımını tavanın bir kenarına alıncuk dilimlerini tavanın diğer tarafına dizip 2 dakika kızartın.
- Ekmeğin üstüne kavrulmuş domatesi yayıp üzerine kolot peynirini serpin.
- Tavanın kapağını kapatıp 4 dakika peynir tamamen erisin.
- Tostları tabağa alıp üstüne ekstra pul biber serpip sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Domatesleri tavada kavururken hafifçe tuzlayın suyunu salar, koyu kıvam alır. Kolot peynirini iri rendeleyin; eridiğinde dokulu kalır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak tostları tabağa alıp üstüne pul biber serpin; yanına dilim salata ve demli çayla servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt