

Şırnak Kuru Biberli Lorlu Bazlama

Toplam 20 dk

Hazırlanma 12 dk · Pişirme 8 dk

2 kişilik

Kolay

~266 kcal

Açılış 5/10

Şırnak kuru biberli lorlu bazlama, bazlamayı lor ve kuru biberle doldurarak taşınabilir ve doyurucu bir öğün hazırlar.

Malzemeler

- 2 adet Bazlama
- 150 gr Lor peyniri
- 2 adet Kuru biber
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

1. Kullanılacak kapları hazırlayın hamur veya yumurta bekleyip dokusunu kaybetmesin.
2. Kuru biberi 5 dakika sıcak suda bekletin.
3. Biberi lorla karıştırın hazırlayın.
4. Bazlamayı doldurup tavada 4 dakika ısıtın.
5. Tamamlandıktan sonra 3 dakika dinlendirin, iç sıcaklığı dengelensin diye sonra dilimleyin.

PÜF NOKTASI

Kuru biberi 5 dakika sıcak suda bekletmek içi daha rahat karışmasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, yanında ayran ve domates dilimleri sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta