

Mantarlı Cheddar Crumpet Tava

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

2 kişilik

Kolay

~312 kcal

Açılış 6/10

İngiltere usulü mantarlı cheddar crumpet tava, crumpetleri mantar ve eriyen cheddarla buluşturarak doyurucu bir geç kahvaltılar.

Malzemeler

- 4 adet Crumpet
- 200 gr Mantar
- 100 gr Cheddar
- 2 yemek kaşığı Krema
- 1 tatlı kaşığı Taze kekik

Yapılış

1. Yapmadan önce ana malzemeleri ayırarak çalışmaya başlayın. Mantarları tezgahta düzenleyin.
2. Mantarları tavada 5 dakika yüksek ateşte çevirin.
3. Crumpetleri aynı tavada 2 dakika ısıtın.
4. Krema, cheddar ve kekiği ekleyip eriyince servis edin.
5. Yüzeyi parlakken servis edin, soğursa buharı gevrek dokuyu yumuşatır.

PÜF NOKTASI

Mantarları yüksek ateşte kızartırken crumpetin üzerine koyunca sulanması önlenir.

SERVIS ÖNERİSİ

Karabiber serperek servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt