

Mihlama Mantarlı Tost

Toplam 16 dk

Hazırlık · Pişirme 8 dk

2 kişilik

Kolay

~256 kcal

Açlık bar 6/10

Trabzon usulü mihlama mantarlı tost, kızarmış ekmeği eriyen peynir ve mantarla buluşturarak sıcak kızayan ve tok bir kahvaltılık olur.

Malzemeler

- 4 dilim Köy ekmeği
- 160 gr Kolot peyniri
- 250 gr Mantar
- 1 yemek kaşığı Tereyağı

Yapılış

- Yapmadan önce ana malzemeleri ayrı ayrı sıcak ıslatıp malzemeleri bir araya getirmeye tezgahı düzenleyin.
- Mantar 5 dakika soteleyin.
- Ekmeğini orta ateşte 2 dakika kızartıp yüzeyi gevrek kalsın.
- Peynirle birleştirip servis edin.
- Kıvamı oturuncaya kadar servis edin, fazla bekletmek peynirli dokuyu sertleştirir.

PÜF NOKTASI

Mantar 5 dakika yüksek ateşte çevirmek tostun üstünde su bırakmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Tostu sıcak sunun, yanına çay ve domates dilimleri koyun.

Alerjenler

Gluten

Süt