

Minzili Domates Tavas1

Toplam 16 dk

Haz1rl1dk · Pişirme 8 dk

2 kişilik

Kolay

~214 kcal

Aç1l1ar16/10

Rize usulü minzili domates tavas1domatesi minzi peyniri ve tereyağ1yla oluşturarak sulu, tuzlu ve ekmele banmal1bir kahvalt1yapar.

Malzemeler

- 3 adet Domates
- 100 gr Minzi peyniri
- 1 yemek kaşığı Tereyağ1
- 0.3 çay kaşığı Karabiber

Yapış1

1. Malzemeleri ölçüp tezgaha al1nşonraki ad1mlaaksamadan ilerlesin diye kaplar1haz1rlay1n.
2. Tavay1rta ateşte 2 dakika 1s1tilk1temas yapışmas1rdiye yüzeyi yağlay1n.
3. Domateslerini küçük küp doğray1nşulu çekirdek k1sm1ay1r1n.
4. Domatesini orta ateşte 4 dakika çevirin, suyu azal1ncak1vantoparlan1r.
5. Peynirini ekleyip 2 dakika eritin ve s1calservis edin.
6. K1vantoturunca servis edin, fazla bekletmek peynirli dokuyu sertleştirir.
7. Tamamlan1ncak1dakika dinlendirin, iç s1caklı1dengelesin diye sonra dilimleyin.

PÜF NOKTASI

Domatesi 4 dakika çevirdikten sonra peyniri eklemek tavada dokunun korunmas1sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Tavay1s1calsunun, yan1nkekmele dilimleri ve çay koyun.

Alerjenler

Süt