

Otlu Kaşarlı Yufka Tostu

Toplam 14 dk

Hazırlık - Pişirme 6 dk

2 kişilik

Kolay

~252 kcal

Açılış 6/10

Van usulü otlu kaşarlı yufka tost, ince yufkayla otlu peynir ve kaşarla buluşturarak sıcakızayan ve hızlı bir kahvaltılıkta.

Malzemeler

- 2 adet Yufka
- 100 gr Otlu peynir
- 80 gr Kaşar peyniri
- 1 tatlı kaşık Tereyağ

Yapılış

- Malzemeleri ölçüp tezgaha alın. Sonraki adımla aksmadan ilerlesin diye kapları hazırlayın.
- Tavayı 2 dakikalık ateşte 2 dakika ısıtın. Tereyağı ekleyip kızdırın.
- İç harcını eklemek ya da yufka yüzeyine eşit paylaşın.
- Yufkaları zarf gibi kapatıp peynir tavaya akmasını.
- Parçaları orta ateşte 6 dakika iki yüzü pişirin.
- Tamamlandıktan sonra 3 dakika dinlendirin, iç sıcaklığı dengelensin diye sonra dilimleyin.

PÜF NOKTASI

Yufkayı katlamadan önce kenarlarını hafif ısıtmak tostun tavada açılmasını önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Tostu sıcak sunun, yanına domates dilimleri ve çay koyun.

Alerjenler

Gluten

Süt