

Van Otlu Lavaş Dürümü

Toplam 14 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 4 dk

2 kişilik

Kolay

~268 kcal

Açılış 6/10

Van otlı Lavaş dürümü, otlu peynir ve ince yeşillikleri sıcak lavaşla sararak bölgenin kahvaltı geleneğini taşınabilir kokulu bir sabah lokması haline getirir.

Malzemeler

- 2 adet Lavaş
- 150 gr Otlu peynir
- 0.3 demet Maydanoz
- 2 dal Taze soğan

Yapılış

- Yapmadan önce ana malzemeleri ayrı ayrı sıcakta ısıtma yapılırsa daha iyi tezgah düzenleyin.
- Yeşillikleri ince kıyıp peynirle karıştırın.
- Lavaşları kuru tavada 1 dakika ısıtın.
- İçiyi paylaşılan dürüm yaparak servis edin.
- Yüzeyi parlakken sıcak servis edin, soğursa buharlı gevrek dokuyu yumuşatın.

PÜF NOKTASI

Lavaş sadece kısık ateşte peynirin erirken hamurun kurumasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Demli çayla sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt