

Paprikalı Lorlu Ekmek Dilimi

Toplam 12 dk

Hazırlama 8 dk · Pişirme 4 dk

2 kişilik

Kolay

~236 kcal

Açılış 16/10

Macar usulü paprikalı lorlu ekmek dilimi, lor peynirini paprika ve biberle buluşturarak kısa sürede güçlü bir kahvaltı yapar.

Malzemeler

- 4 dilim Köy ekmeği
- 120 gr Lor peyniri
- 1 tatlı kaşık Kırmızı paprika
- 0.5 adet Kapsa biber
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.3 adet Kırmızı soğan
- 0.3 çay kaşığı Kimyon

Yapılış

1. Lor, paprika, zeytinyağı, ince kıyılmış kırmızı soğan ve kimyonu karıştırın.
2. Ekmeği tavada ısıtın.
3. Paprikalı lor karışımını ekmeklerin üzerine yayın.
4. Kapsa biber dilimleriyle tamamlayıp hemen servis edin.
5. Parçaları tabaklara alıp yanlarında çayla hemen servis edin.

PÜF NOKTASI

Paprikalı lora son anda eklemek renginin matlaşmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Paprikalı lorlu ekmek dilimini açılışlı sunup kapsa biberleri lorun üstüne dizin.

Alerjenler

Gluten

Süt