

# Peynirli Biberiyeli Bazlama

Toplam 18 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~248 kcal

Açılış 5/10

Sıcak bazlamaların içine beyaz peynir ve biberiye sürülen pratik bir atıştırmalı Akdeniz esintili, yumuşak ve kokulu, kahvaltıda veya çay yanında doyurucu bir tabak.

## Malzemeler

- 2 adet Bazlama
- 120 gr Beyaz peynir
- 1 tatlı kaşık Biberiye
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılış

1. Bazlamayı 1kiye açıp ve kesik yüzeylerini kuru tavada 2 dakika ısıtın.
2. Beyaz peyniri ufalayın biberiyeyi ince kıyıp zeytinyağıyla karıştırın.
3. Peynirli harcın sıcak bazlamaların içine eşit yayın kenarlara taşımayın.
4. Bazlamayı kapatıp tavada her yüzünü 3 dakika bastırmadan pişirin.
5. Peynir eriyince 2 dakika dinlendirin, iç dolgusu keserken akmasını.

### PÜF NOKTASI

Biberiyeyi ince kıymak bazlama üzerinde daha dengeli dağılım sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Bazlamayı sıcak sunun, yanına zeytin ve domates dilimleri koyun.

## Alerjenler

Gluten

Süt