

Peynirli Kabak Mücver Tostu

Toplam 24 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 10 dk

2 kişilik

Kolay

~292 kcal

Açılış 6/10

Peynirli kabak mücver tost, mücver harcını ekmek arasında kaşarla buluşturarak dışı çıtır yumuşak bir kahvaltı tabağı verir. Pratik bir ev formülü, yöresel klasik değil.

Malzemeler

- 2 adet Kabak
- 1 adet Yumurta
- 100 gr Kaşar peyniri
- 4 dilim Ekmek
- 2 yemek kaşığı Un
- 1 çay kaşığı Tuz
- 1 tutam Karabiber
- 1 yemek kaşığı Tereyağı

Yapılışı

1. Kabakları rendeleyip tuz serpin, 6 dakika bekletin ve elinizle suyunu sıkın.
2. Suyunu sıkın kabakları yumurta, un, karabiber ve bir tutam tuzla 3 dakika karıştırarak harc hazırlayın.
3. Ekmek dilimlerinin içine harcı eşit yayın üzerine kaşar peynirini paylaşın kapatın.
4. Tereyağıyla yağlanmış tavada veya tost makinesinde her yüzünü 4 dakika altı 4 dakikaya kadar pişirin.
5. Tostları 2 dakika dinlendirip dilimleyin, peynir keserken akmasın.

PÜF NOKTASI

Kabakların suyunu iyi sıkması tostun ısınmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Tostu sıcak sunun, yanına çay ve domates dilimleri koyun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta