

Peyirli Kavrulmuş Mısır Ekmeği

Toplam 16 dk

Hazırlama · Pişirme 8 dk

2 kişilik

Kolay

~248 kcal

Açılış 6/10

Samsun usulü peynirli kavrulmuş mısır ekmeği, mısır ekmeğini tereyağ ve peynirle buluşturarak sıcak tok ve sade bir kahvaltı tabağı yapar.

Malzemeler

- 4 dilim Mısır ekmeği
- 120 gr Kaşar peyniri
- 1 yemek kaşığı Tereyağ
- 0.3 çay kaşığı Pul biber

Yapılışı

- Akşam kullanılmak üzere, kase ve spatula ile hazırlayarak pişirme başlayınca itim bozulmasını.
- Ekmeği tavada 4 dakika ısıtın.
- Peynirini sıcak ekmeğin üstüne paylaşarak kenarlara taşır mayın.
- Peyniri 2 dakika eritip servis edin.
- Tamamlanınca 3 dakika dinlendirin, iç sıcaklığı dengelensin diye sonra servis edin.

PÜF NOKTASI

Mısır ekmeğini tavada 4 dakika çevirmek de ısıtılır.

SERVIS ÖNERİSİ

Ekmeği ılık sunun, üstüne tereyağ sürüp çayla verin.

Alerjenler

Süt