

Saganaki

Toplam 16 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 6 dk

4 kişilik

Kolay

~260 kcal

Açılış 13/10

Yunan saganaki, kalın peynir diliminin tavada kızartılmasıyla servis edilen sade mezestir.

Malzemeler

- 300 gr Kefalotiri peyniri
- 3 yemek kaşığı Un
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 adet Limon

Yapılışı

1. Kefalotiri peynirini kalın dilimleyin, yüzeyini hızlıca soğuk suya batırın.
2. Peyniri una bulayın, fazla unu silkeleyin, ince kaplama çıtılabuk verir.
3. Zeytinyağı tavada orta-yüksek ateşte 2 dakika kızartın.
4. Peyniri toplam 3 dakika kızarttıktan sonra limon suyuyla servis edin, içi akışkan kalır.

PÜF NOKTASI

Peyniri tavaya almadan önce yüzeyini kurulamak daha net kızartmalar sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Saganakiyi sıcak servisin, yanında limon dilimi ve ekmek koyun.

Alerjenler

Süt

Gluten