

# Sürk Peynirli Biberli Dürüm

Toplam 16 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 6 dk

2 kişilik

Kolay

~248 kcal

Açılış 5/10

Hatay usulü sürk peynirli biberli dürüm; lavaşa Antakya'nın baharatlı sürk peyniri, közlenmiş biber, kekik, pul biber ve maydanozdan oluşan harç sürülerek dürüm formunda sarılan baharatlı ve hafif tabağıdır.

## Malzemeler

- 2 adet Lavaş
- 120 gr Sürk peyniri
- 2 adet Köz biber
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 tatlı kaşığı Pul biber
- 0.5 tatlı kaşığı Kekik
- 0.3 demet Maydanoz

## Yapılış

1. Sürk peynirini çatala ufalayın köz biberini ince doğrayın maydanozu kuyun.
2. Sürk, köz biber, maydanoz, kekik, pul biber ve zeytinyağı kasede karıştırılarak harç hazırlayın.
3. Yapılmaz tavayın ortasına keste 15 lavaşlar 30 saniye iki yüzü hafifçe ısıtın.
4. Lavaşları tezgâha açıp harç eşit yayın.
5. Lavaşları dürüm formunda sarın.
6. Dürümleri ortadan dilimleyip tabağa alıp servis edin.

### PÜF NOKTASI

Sürk peyniri kendi başına yoğun ve baharatlı tuz katmayın köz biberi taze yoksa kavanoz közlenmiş biber kullanabilirsiniz doğrayın.

### SERVIS ÖNERİSİ

Dürümü ortadan dilimleyip tabağa alıp yanına ev yoğurdu, dilim salatalık ve demli çayla Antakya kahvaltılarını tamamlayın.

## Alerjenler

Gluten

Süt