

Tahin Pekmez Bazlama Tostu

Toplam 10 dk

Hazırlama 1 dk · Pişirme 4 dk

2 kişilik

Kolay

~264 kcal

Açılış 16/10

Konya usulü tahin pekmez bazlama tostü; sıcak bazlamaları ortadan açılıp üzerine tahin sürülerek üzerine üzüm pekmezi gezdirilen, kabuğa dövülmüş ceviz ve tarçın serpilerek yapılan klasik bir Anadolu sabah tatlısıdır.

Malzemeler

- 2 adet Bazlama
- 3 yemek kaşığı Tahin
- 3 yemek kaşığı Pekmez
- 1 tatlı kaşığı Tereyağı
- 3 yemek kaşığı Ceviz
- 0.5 tatlı kaşığı Tarçın

Yapılışı

- Cevizleri kabaca dövdün; bazlamaları ortadan ikiye açın.
- Yapılmaz tavayı orta-kısa ateşte 15 dakika ısıtın; bazlamaları 1 çeyrek yüzü aşağıya yatırarak 15 dakika ısıtın.
- Bazlamaları tabağa alıp iç yüzlerine tahin sürün.
- Üzerlerine pekmezi gezdirin; dövülmüş ceviz ve tarçın serpin.
- Bazlamaları katlayıp ortadan dilimleyin.
- Sıcak servis edin; yanında tuzlu çay iyi gider.

PÜF NOKTASI

Bazlamayı kuru tavada hafifçe ısıtıp çok kızartmayınız, yumuşak kalsın. Tahini pekmez ile karıştırılmayıp ayrı ayrı sürmek tatlı-tuzlu denge için anahtar.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak tost ortadan dilimleyip tabağa alıp üstüne dövülmüş ceviz ve tarçın serpin, yanında tuzlu çayla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Susam

Süt

Kuruyemiş