

Tahinli Cevizli Kahvalt Dürümü

Toplam 10 dk

Hazırlama - Pişirme 2 dk

2 kişilik

Kolay

~314 kcal

Açlık bar 6/10

Tahinli cevizli kahvalt dürümü; 1 adet lavaşa tahin sürülüp dövülmüş ceviz, üzüm pekmezi ve bir tutam tarçın gezdirilerek sarı lan Anadolu sabah lezzetlerini taşınabili hale getiren pratik bir kahvalt ürünüdür.

Malzemeler

- 2 adet Lavaş
- 3 yemek kaşığı Tahin
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 1 yemek kaşığı Üzüm pekmezi
- 0.5 tatlı kaşığı Tarçın
- 1 tutam Tuz
- 1 yemek kaşığı Pekmez (servis için ekstra)

Yapılışı

- Cevizleri kabaca dövün; tahini bir tutam tuzla küçük kâsede pürüzsüzleştirin.
- Yapılmaz tavaya orta-kısa ateşte 15 dakika iki yüzü hafifçe kızartın.
- Lavaşları tezgâha açın her birine tahin sürün; üzerlerine ceviz yayın pekmezi gezdirin, tarçın serpin.
- Lavaşları 10 dakika dürüm formunda sarı ortadan dilimleyip tabağa alın.
- Üstüne ekstra pekmez gezdirip servis edin; yanında limonlu çay iyi gider.

PÜF NOKTASI

Tahini bir tutam tuzla pürüzsüzleştirin; aksi halde fazla yağlı olur, tatlı denge kurulamaz. Cevizleri kabaca dövün; toz haline getirmeyin, dürümün dokulu lokması korunur.

SERVIS ÖNERİSİ

Dürümü ortadan dilimleyip tabağa alıp üstüne ekstra pekmez gezdirip dilim muz veya elma ile servis edin.

Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş

Susam