

# Tvoroglu Biberli Tost

Toplam 10 dk

Hazırlama 8 dk · Pişirme 6 dk

2 kişilik

Kolay

~228 kcal

Açılış 16/10

Macar usulü tvoroglu biberli tost, kızartılmış ekmeği taze peynir ve tatlı biberle buluşturarak hafif, sıcak ve sabah sofrasına uygun bir tabak yapar.

## Malzemeler

- 4 dilim Ekmek
- 150 gr Tvorog peyniri
- 1 adet Tatlı biber
- 1 tatlı kaşık Tereyağı

## Yapılışı

- Ekmeği tereyağıyla tavada kızartın.
- Tvorog peynirini ince doğranmış tatlı biberle ezerek sürülebilir hale getirin.
- Peynirli harcın ekmeğin üzerine paylaştırın.
- Tostları gevrekliği kaybolmadan servis edin.
- Harcın ekmeğin üstüne paylaştırıldıktan sonra servis edin.
- Tamamlanınca 3 dakika dinlendirin, iç sıcaklığı dengelensin diye sonra servis edin.
- Yüzeyi parlakken sıcak servis edin, soğursa gevrek kenarlar yumuşar.

### PÜF NOKTASI

Biberi ince doğramak tosta daha dengeli dağılım sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Tvoroglu biberli tostu çapraz kesip kızartılmış peynir katmanını görünür bırakın.

## Alerjenler

Gluten

Süt