

Welsh Rarebit

Toplam 18 dk

Hazırlama · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~286 kcal

Açılış 4/10

Welsh rarebit, kızarmış ekmeğin üzerine hardal ve cheddar sosu dökerek Britanya pub atmosferine uygun ve rahat bir tabakta kurur.

Malzemeler

- 4 dilim Ekşi mayalı ekmeğin
- 200 gr Cheddar peyniri
- 120 ml Süt
- 1 tatlı kaşık Hardal
- 20 gr Tereyağı
- 0.3 çay kaşık Karabiber

Yapılış

- Ekmeğin dilimlerini 200°C fırında 5 dakika kızartın.
- Tereyağı, süt, cheddar ve hardal tencerede 5 dakika eriyene kadar çirpın.
- Peynir sosunu ekmeğe yayın kenarlara taşır mayın fırında kızmasını.
- Izgara ayarında 3 dakika üstü beneklenene kadar kızartın.
- Karabiber serpip servis edin.

PÜF NOKTASI

Peyniri yüksek ateşte değil orta ısıda eritmek sosun yağ kesmesini önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine taze çekilmiş karabiber serpererek servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Hardal