

Yağ Somunu Dürüm

Toplam 22 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 10 dk

3 kişilik

Kolay

~272 kcal

Açılış 5/10

Konya usulü yağ somunu dürüm; yumuşak somun ekmeğinin ortadan açılarak eritilmiş kaşar peyniri, dilim domates ve kekikle doldurulup tavada hafifçe kızdırılarak servis edilen, sıcak ve doyurucu bir kahvaltıda idealdir.

Malzemeler

- 3 adet Yağ somunu ekmeği
- 120 gr Kaşar peyniri
- 2 adet Domates
- 1 yemek kaşığı Tereyağ
- 0.5 tatlı kaşığı Kekik
- 0.5 tatlı kaşığı Karabiber
- 0.3 demet Maydanoz

Yapılış

1. Yağ somunların ortadan açılacak yüzleri yarıya bölünmüş şekilde bastırılarak dilimleyin.
2. Kaşar peynirini küçük küp doğrayın, domatesi ince dilimleyin, maydanozu kuyulayın.
3. Her somun ekmeğin alt yarısına kaşar peynirini, üstüne dilim domates yerleştirin; karabiber ve kekiği serpin, üst yarısını kapatın.
4. Geniş tavada tereyağı orta-kısmi ısıta eritip dürümleri yatırarak kapalı şekilde 4 dakika ilk yüzü altın renge gelene kadar pişirin.
5. Dürümleri çevirip diğer yüzünü 4 dakika daha pişirin; kaşar peynirinin yumuşadığını kontrol edin.
6. Tabağa alıp üzerine maydanoz serpin; ortadan dilimleyerek sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Yağ somunu çok sıcaklığı sertleştirmemek için tavayı ısıtma; içindeki kaşar peyniri yumuşadığında dürüm hazırlama kaşar küçük küpler halinde doğrayın; eşit erimesi için ideal.

SERVİS ÖNERİSİ

Dürümleri ortadan dilimleyip tabağa alıp üzerine maydanoz serpin, yanına çay ve dilim turşuyla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt