

Yağlı Kete Tostu

Toplam 12 dk

Hazırlama 6 dk · Pişirme 6 dk

2 kişilik

Kolay

~318 kcal

Açılış 6/10

Kayseri sofralarıyla yağlı kete tost; kat kat ev keteleri ortadan açılış tüm peyniri, dilim domates ve kekikle doldurulur, tereyağ ve zeytinyağ kombinasyonu ile tavada alt tarafta kızarana kadar 15-20 dk pişirilir.

Malzemeler

- 2 adet Yağlı kete
- 100 gr Tulum peyniri
- 1 adet Domates
- 1 tatlı kaşık Tereyağ
- 0.5 çay kaşık Kekik
- 0.5 tatlı kaşık Karabiber
- 0.3 demet Maydanoz
- 1 tatlı kaşık Zeytinyağ

Yapılışı

- Yağlı keteleri ortadan ikiye açılış tüm peynirini ezin, domatesi ince halkalar halinde dilimleyin, maydanozu kütleyin.
- Ezilmiş tulum peyniri, kekik ve karabiberi karıştırılarak harc hazırlayın.
- Açılış ketelerin alt yarısını peynir karışımıyla yayılış üstüne dilim domates yerleştirip üst yarısını kapatın.
- Yapılmaz tavada tereyağ ve zeytinyağ birlikte orta-kısımda 15-20 dk pişirin; tostları kapağı kapalı 3 dakika ilk yüzü kızartın.
- Tostları çevirip diğer yüzünü 3 dakika daha pişirin; tulum peynirinin yumuşadığını kontrol edin.
- Tabağa alt taraftan dilimleyin; üzerine maydanoz serpip sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Tulum peyniri yumuşaması için tost kapağı kapalı pişirin; aksi halde dış yüz kızarsın peynir hâlâ sert kalır. Yağlı keteyi çok bastırılmayacak şekilde hafif elle yatırın.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak tostları ortadan dilimleyip tabağa alt tarafta ince doğranmış maydanoz serpin, yanında demli çay, zeytin ve dilim domatesle servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

