

# Zahterli Lor Tost

Toplam 16 dk

Hazırlama 8 dk · Pişirme 8 dk

2 kişilik

Kolay

~264 kcal

Açılış 16/10

Hatay usulü zahterli lor tost; köy ekmeği dilimlerinin arasına lor peyniri, zahter, sumak ve dilim domatesten oluşan harç yerleştirilerek tavada altı mence gelene kadar pişirildiği, Antakya kahvaltısı için ideal bir öğün. Sabah tabağıdır.

## Malzemeler

- 4 dilim Köy ekmeği
- 120 gr Lor peyniri
- 1 yemek kaşığı Zahter
- 1 adet Domates
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 tutam Tuz
- 0.3 tatlı kaşığı Karabiber
- 0.5 tatlı kaşığı Sumak

## Yapılış

- Lor peynirini tülbentle 5 dakika süzdürüp çatalla ezin; zahter, sumak, tuz, karabiber ve zeytinyağıyla harmanlayın.
- Domatesi 3 mm halkalar halinde dilimleyin.
- Bir ekmeğin üzerine lor harcını yayıp dilim domatesleri yerleştirin; üzerine ikinci ekmeği kapatın.
- Yapılmaz tavada orta ateşte 6 dakika tostları iki yüzü altı mence gelene kadar pişirin.
- Tostları çapraz dilimleyip tabağa alıp üstüne ekstra sumak serpip sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Lor peynirinin nemini tülbentle 5 dakika süzdürün; aksi halde tost sulanır. Zahteri zeytinyağıyla 8 dakika önce buluşturun; aroma derinleşir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak tostları çapraz dilimleyip tabağa alıp üzerlerine ekstra sumak serpin, yanına dilim salatalık ve demli çayla servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Susam

Süt

