

Zahterli Peynir Dürüm

Toplam 14 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 6 dk

2 kişilik

Kolay

~242 kcal

Açılış 5/10

Hatay sofralarından zahterli peynir dürümü; ince lavaşa zeytinyağı, sarımsak, zahter, ezilmiş taze peynir, sumak ve taze naneyle hazırlanan harç sürülüp dürüm formunda sarımsak baharat kokulu hafif bir sabah tabağına dönüştürülür.

Malzemeler

- 2 adet Lavaş
- 120 gr Taze peynir
- 2 yemek kaşığı Zahter
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı Sumak
- 1 yemek kaşığı Taze nane
- 1 tutam Tuz

Yapılışı

1. Zahteri zeytinyağıyla küçük kâsede karıştırıp 5 dakika dinlendirin; baharat yağa işlesin.
2. Taze peyniri çatalla ezip içine sumak, taze nane ve bir tutam tuz ekleyin; pürüzsüzleşene kadar harmanlayın.
3. Hazırlanan zahterli yağ peynir karışımını geçirdirip kaşıkla katlayın.
4. Yapılmaz tavaya kısık ateşte 15 lavaş 30 saniye iki yüzü gerip esnetin.
5. Lavaşları tezgâha açıp peynir harcını üst yüzüne yayıp kenardan başlayarak sıkıca dürüm formunda sarımsak.
6. Dürümleri tavada 4 dakika hafifçe çevirerek dış yüzünü 15 dakika pişirin.
7. Tavadan alıp ortadan dilimleyerek servis edin; yanına çay veya zeytin tabağı koyun.

PÜF NOKTASI

Zahteri zeytinyağıyla 5 dakika önce buluşturun; baharat yağa geçer ve aroma derinleşir. Lavaşları pişirmeden sarmaya çalışmayın, soğukken kesmek daha kolaydır.

SERVİS ÖNERİSİ

Dürümü ortadan dilimleyerek tabağa alıp yanında limonlu çay, dilim domates ve zeytinle Hatay kahvaltısına tabağına tamamlayın.

Alerjenler

Gluten

Susam

Süt

