

Zeytin Ezmeli Kaşarlı Simit Tostu

Toplam 14 dk

Hazırlık - Pişirme 6 dk

2 kişilik

Kolay

~284 kcal

Açılış 6/10

Bursa usulü zeytin ezmeli kaşarlı simit tost; tahinli simidin ortadan açılıp üzerine zeytin ezmesi ve eriyen kaşar peyniri yatırılarak kekikle aromalandırılarak yapışmaz tavada çitlenilmesidir.

Malzemeler

- 2 adet Simit
- 2 yemek kaşığı Zeytin ezmesi
- 120 gr Kaşar peyniri
- 1 tatlı kaşığı Tereyağı
- 0.5 tatlı kaşığı Kekik
- 0.3 tatlı kaşığı Karabiber
- 0.3 demet Maydanoz

Yapılış

1. Simitleri ortadan açın kaşar peynirini küçük küp doğrayın maydanozu kıyın.
2. Açılan simidin alt yarısını zeytin ezmesini yayı üzerine kaşar peynirini serpin; kekik ve karabiberi serpin, üst yarısını kapatın.
3. Yapışmaz tavayı orta-kısımda 150°C'de 15 dakika tereyağıyla yağlayın tostları yatırın.
4. Kapakla 6 dakika iki yüzü altı ısıya gelene ve kaşar erimesine kadar pişirin.
5. Tostları tabağa alıp ortadan dilimleyerek üzerine maydanoz serpip servis edin.

PÜF NOKTASI

Simidi ortadan açarken bıçığı bastırarak susamlı dış kabuk koparmadan iç ayrılmasını kaşar küçük küp doğrayın; eridiğinde dengeli yayılır.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak tostları ortadan dilimleyip tabağa alıp üstüne maydanoz serpin, yanına dilim domates ve demli çayla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Susam

Süt