

Zeytinli Çökelek Bazlama

Toplam 20 dk

Hazırlanma 10 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~244 kcal

Açılış 5/10

Muğla usulü zeytinli çökelek bazlama, yumuşak bazlamayı çökelek ve zeytinle doldurarak çabuk hazırlanan bir hamur işi yapar.

Malzemeler

- 2 adet Bazlama
- 150 gr Çökelek
- 0.5 su bardağı Siyah zeytin
- 1 adet Domates
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı Taze kekik

Yapılış

1. Çökeleği çatalla ezip doğranmış zeytin ve zeytinyağıyla karıştırın.
2. Domates dilimlerinin çekirdekli sulu kısmını bazlama içi için çıkarın.
3. Bazlamaların ortadan açılan çökelekli harcın içlerine paylaştırdığınız domatesi içlerine paylaştırdığınız.
4. Bazlamaları kapatıp hafif yağlı tavada 4 dakika pişirin.
5. Çevirip diğer yüzünü 3 dakika kızartın ve sıcak bazlamayı taze kekikle servis edin.

PÜF NOKTASI

Bazlamayı kesmeden önce 30 saniye dinlendirmek için harcın üzerini kapattığınızda alt kısmını kızartın.

SERVİS ÖNERİSİ

Zeytin taneleriyle birlikte servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt