

Zeytinli Domatesli Bazlama

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~252 kcal

Açılış 5/10

Muğla usulü zeytinli domatesli bazlama, bazlamayı domates, zeytin ve peynirle buluşturarak kolay bir şekilde yapar.

Malzemeler

- 2 adet Bazlama
- 2 adet Domates
- 0.5 su bardağı Siyah zeytin
- 120 gr Beyaz peynir
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Kekik

Yapılış

- Bazlamaları ortadan açıp iç yüzeylerini zeytinyağıyla hafifçe yağlayın.
- Domatesi küp doğrayıp çekirdekli suyunu süzün.
- Zeytin, peynir, domates ve kekikleri kapta karıştırın.
- Harcı bazlamaların içine paylaşarak fazla doldurmayarak tavada taşmasını.
- Bazlamaları tavada 6 dakika çevirerek 15-20 dakika peynir yumuşayınca servis edin.

PÜF NOKTASI

Domatesi çekirdeklerinden arındırarak bazlamaların orta kısmına yerleştirin.

SERVIS ÖNERİSİ

Zeytinli domatesli bazlamayı sıcak sunup beyaz peynir ve zeytinleri üstte bırakın.

Alerjenler

Gluten

Süt