

Balıkesir Adacayı Lor Dip

Toplam 8 dk Hazırlık - Pişirme 0 dk 4 kişilik Kolay ~108 kcal Açılış 1/10

Balıkesir adacayı lor dip, loru adacayı ve zeytinyağıyla yaparak Ege ile Marmara arasında bulunan sofralara hafif, otlu ve serin bir meze sunar.

Malzemeler

- 200 gr Lor peyniri
- 1 tatlı kaşığı Adacayı
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 4 dilim Ekmek

Yapılış

1. Lor geniş kaseye alın, yüzeyini catalla hafifçe ezin.
2. Adacayını ince kıyarak zeytinyağında 30 saniye ısıtın.
3. Adacayı yağlı orana ekleyip pürüzsüzleşene kadar karıştırın.
4. Ekmek dilimlerini 190°C fırında 8 dakika kızartın.
5. Dipi kızarmış ekmekle birlikte servis edin.

PÜF NOKTASI

Adacayı çok ince kıymak dip içinde sert parçalar kalmasını önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Kızarmış ekmekle serin servis edin.

Alerjenler

Süt

Gluten