

Balıkesir Susurluk Tostu

Toplam 11 dk

Hazırlama · Pişirme 6 dk

2 kişilik

Kolay

~330 kcal

Açılış 6/10

Susurluk tost, Mihaliç peyniri ve tereyağı tost ekmeğini kızartıp domates salçası sürerek hazırlanır.

Malzemeler

- 4 dilim Tost ekmeği
- 4 dilim Mihaliç peyniri
- 2 çay kaşığı Tereyağı
- 1 yemek kaşığı Domates salçası

Yapılış

- Tost makinesini 3 dakika ısıtın.
- Ekmek dilimlerinin iç yüzüne ince tereyağı sürün.
- Mihaliç peynirini iki ekmeğin arasına yerleştirin.
- Tostu makinede 4 dakika peynir eriyene kadar pişirin.
- Her iki yüzeylere fırçayla domates salçası sürün.
- Tostu 1 dakika daha bastırıp servis edin.

PÜF NOKTASI

Salçası tost piştikten sonra sürmek ekmeğin çitlenir ve yanmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Ayran, turşu ve domates dilimleriyle servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt