

# Biber Salçalı Lorlu Kahvaltı Tava

Toplam 16 dk

Hazırlama • Pişirme 8 dk

2 kişilik

Kolay

~226 kcal

Açılış 6/10

Kilis usulü biber salçalı lorlu kahvaltı tava, lor peynirini biber salçası ve domatesle buluşturarak sıcakyoğun ve sabah sofrası için ideal bir tava hazırlar.

## Malzemeler

- 180 gr Lor peyniri
- 1 yemek kaşığı Biber salçası
- 2 adet Domates
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılışı

1. Lor peyniri malzemesini ince ince doğrayın.
2. Lor peyniri ve Biber salçası malzemelerini tavada birlikte çevirin.
3. Lor peyniri ve Biber salçası karışımını tavada 4-5 dakika pişirip toparlayın.
4. Lor peyniri tabanını kıs süre daha ısıtın.
5. Lor peynirli kahvaltıyı dilimleyip sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Salçayı 2 dakika açmak tavada daha yuvarlak bir tat oluşturur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanında sıcak pide koyup tavayı kahvaltıda doğrudan sofraya getirin.

## Alerjenler

Süt