

Buenos Aires Kabaklı Provoleta

Toplam 22 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~310 kcal

Arjantin usulü kabaklı provoleta, eriyen peyniri ince kabak, kekik ve domatesle sıcak bir paylaşılabilir tabağa dönüştürür.

Malzemeler

- 300 gr Provolone peyniri
- 1 adet Kabak
- 1 adet Domates
- 1 çay kaşığı Kekik
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

1. Kabak ince dilimleyip zeytinyağıyla ovun.
2. Peyniri küçük döküm tavaya yerleştirin.
3. Kabak ve domatesi peynirin üzerine dizin.
4. 200°C fırında 10-12 dakika eriyene kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Peyniri kalınlaştırmak için yağlı malzemeleri kullanın.

SERVIS ÖNERİSİ

Kızarmakla birlikte servis edin.

Alerjenler

Süt