

Cevizli Pancar Muhlama Ekmeđi

Toplam 20 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 8 dk

2 kişilik

Kolay

~298 kcal

Ordu usulü cevizli pancar muhlama ekmeği, pancarlı peynirli taban ceviz ve mısır ekmeğiyle buluşturarak tok bir kahvaltı yapar.

Malzemeler

- 4 dilim Mısır ekmeği
- 120 gr Kolot peyniri
- 1 adet Haşlanmış pancar
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 0.5 su bardađı Ceviz içi

Yapılışı

- Pancarı ince rendeleyip tereyağı içinde 1 dakika çevirin.
- Peyniri ekleyip karıştırmakla birlikte 4 dakika uzayana kadar pişirin.
- Ceviz serperek mısır ekmeğiyle servis edin.

PÜF NOKTASI

Pancarı ince rendelemek peynirli tabanda daha dengeli yayılmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş