

# Cheddarlı Mantarlı Crumpet

Toplam 16 dk

Hazırlık · Pişirme 8 dk

2 kişilik

Kolay

~246 kcal

İngiltere usulü cheddarlı mantarlı crumpet, süngerimsi crumpeti mantar ve cheddar ile buluşturarak sıcak, eriyen ve doyurucu bir kahvaltısınar.

## Malzemeler

- 4 adet Crumpet
- 250 gr Mantar
- 100 gr Cheddar peyniri
- 1 tatlı kaşığı Tereyağı

## Yapılı

1. Mantarları ince dilimleyin, tereyağında 6-7 dakika suyunu çekene kadar pişirin.
2. Crumpetleri tavada ya da tost makinesinde hafifçe kızartın.
3. Sıcak crumpetlerin üzerine mantarları eşit şekilde paylaşın.
4. Cheddar peynirini üstüne serpin, peynir eriyene kadar kısaca 15-20 saniye pişirin.
5. Crumpetleri sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Mantar yüksek ateşte kızartılmadan crumpetin üzerine sulanmadan oturmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Crumpeti 110°C'de, üstüne ekstra cheddar seryerek servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt