

Çökelekli Bazlama Sandviç

Toplam 16 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 6 dk

4 kişilik

Kolay

~248 kcal

Açılış 6/10

Sivas usulü çökelekli bazlama sandviç, kalın bazlama arasına çökelek ve taze ot doldurarak kahvaltıda tok ama pratik bir alternatif sağlar.

Malzemeler

- 2 adet Bazlama
- 180 gr Çökelek
- 0.3 demet Maydanoz
- 6 yaprak Taze nane
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 2 adet Domates

Yapılış

- Çökelek, maydanoz, taze nane ve zeytinyağı karıştırın.
- Bazlamaları tavada 3 dakika pişirin.
- İç harcın bazlamaları arasına paylaştırıp domatesle servis edin.

PÜF NOKTASI

Bazlamayı kızartmadan malzemenin ekmeğe daha iyi tutunmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanına domates dilimleriyle servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt