

# Dakos

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

2 kişilik

Kolay

~220 kcal

Açılış 13/10

Girit usulü dakos, arpa peksimetinin domates, feta ve zeytinyağıyla yumuşadığı ferah bir yaz tabağıdır.

## Malzemeler

- 2 adet Arpa peksimeti
- 2 adet Domates
- 80 gr Feta peyniri
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Kekik

## Yapılışı

1. Domatesleri rendeleyip zeytinyağıyla karıştırın.
2. Peksimetlerin üstüne domatesi yayıp 3 dakika bekletin.
3. Feta ve kekik serpip servis edin.

### PÜF NOKTASI

Peksimeti tamamen ıslatmayıp domates suyunu çekse de hafif diri kalmalı.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine kekik serpip soğuk servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt