

Bilecik Domatesli Çökelek Dürümü

Toplam 14 dk

Hazırlanma 10 dk · Pişirme 4 dk

4 kişilik

Kolay

~168 kcal

Açılış 5/10

Bilecik domatesli çökelek dürümü, çökeleği domates ve yeşillikle sararak hafif, tuzlu ve hafif köy kahvaltısı için idealdir.

Malzemeler

- 4 adet Lavaş
- 200 gr Çökelek
- 2 adet Domates
- 0.3 demet Maydanoz
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

- Domatesi küçük doğrayıp maydanozu ince kıyın.
- Çökeleği domates, maydanoz ve yağla karıştırın.
- Harcı lavaşa sarımsaklı tavada 4 dakika ısıtın.

PÜF NOKTASI

Domatesin suyunu hafifçe almak dürümü toparlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Dürümü ikiye bölüp yanında çayla, ılık olarak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt