

Konya Ekmek Aşlaması

Toplam 20 dk

Hazırlama · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~164 kcal

Açılış 3/10

Konya ekmek aşlaması kurumuş ekmek parçalarını salça sosla buluşturarak boz kömür mutfağında servis edilecek lezzetli ve pratik bir yemek. Hazırlama ve pişirme süresi kısadır.

Malzemeler

- 6 dilim Bayat ekmek
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 20 gr Tereyağ
- 1 su bardağı Sıcak su
- 0.5 su bardağı Yoğurt

Yapılışı

- Bayat ekmekleri iri lokmalar halinde koparıp servis tabağına alın.
- Tereyağındaki domates salçasını kısaca kavurun, sıcak suyla açın.
- Hazırladığınız salça sosu ekmeklerin üstüne gezdirip hafifçe yumuşatın.
- Yoğurdu pürüzsüz hale getirip ekmeklerin üstüne paylaştırın.
- Ekmek aşlaması çok bekletmeden ılık olarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Sosu ekmeğe azar azar dökmek karışımı tamamen dağılmadığından önemlidir.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine yoğurt gezdirerek ılık olarak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt