

# Haşhaşlı Kaymaklı Ekmek

Toplam 13 dk

Hazırlık - Pişirme 5 dk

4 kişilik

Kolay

~236 kcal

Açılış 6/10

Afyon usulü haşhaşlı kaymaklı ekmek, kızartma dilimlerine üstüne haşhaş ezmesi ve kaymak sürerek kahvaltaya kışın sıcak ve tatlı-tuzlu geçiş verir.

## Malzemeler

- 8 dilim Ekmek
- 4 yemek kaşığı Haşhaş ezmesi
- 120 gr Kaymak
- 15 gr Tereyağı

## Yapılış

- Ekmek dilimlerini tereyağıyla tavada hafif kızartın.
- Sıcak ekmeklerin üstüne haşhaş ezmesi sürün.
- Kaymak ekleyip ekmekleri 1 dakika servis edin.

### PÜF NOKTASI

Ekmekleri çok kurutmadan kızartmak haşhaş ezmesinin yüzeye rahat yayılmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanında şekersiz çayla 15 dakika servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt