

Kaldırık Mısır Ekmeği Tostu

Toplam 20 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 8 dk

2 kişilik

Kolay

~244 kcal

Açlık bar 6/10

Ordu kaldırık mısır ekmeği tost, tavada kızartılarak minci ve yabani otlarla buluşturularak tuzlu, dumanlı ve doyurucu bir kahvaltılık olur.

Malzemeler

- 4 dilim Mısır ekmeği
- 120 gr Minci peyniri
- 80 gr Kaldırık otu
- 20 gr Tereyağ
- 0.3 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

- Kaldırık otunu tereyağda 2 dakika çevirin.
- Peyniri ekleyip kısaca karıştırın.
- Mısır ekmeğini tavada kızartıp kapatacağız.

PÜF NOKTASI

Kaldırık otu çevirmek rengi ve hafif acı tat kokusunu korur.

SERVİS ÖNERİSİ

İlkservis edin, yanında domates dilimleri ve çay sunun.

Alerjenler

Süt