

Kaymaklı Bazlama Dürümü

Toplam 12 dk Hazırlık · Pişirme 4 dk 2 kişilik Kolay ~302 kcal Açılış 6/10

Afyon esintili kaymaklı bazlama dürümü, sıcak bazlamaların üzerine kaymak ve domates girerek basit ama kuvvetli bir sabah lokmasıdır.

Malzemeler

- 2 adet Bazlama
- 100 gr Kaymak
- 1 adet Domates
- 1 adet Salatalık

Yapılış

1. Bazlamaları kuru tavada 2 dakika ısıtın.
2. Kaymak ve dilimlenmiş domatesi bazlamalara pay edin.
3. Dürümleri kapatıp salatalık servis edin.

PÜF NOKTASI

Bazlamayı kısık ateşte kaymağı tıkkmadan yumuşamasına dikkat edin.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında salatalık dilimleri koyarak 11 servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt