

Kolot Peynirli Kavrulmuş Domates Tostu

Toplam 16 dk

Hazırlık 8 dk · Pişirme 8 dk

2 kişilik

Kolay

~244 kcal

Rize usulü kolot peynirli kavrulmuş domates tostü, ekşi domatesi eriyen kolot ve tereyağıyla oluşturularak sıcak ve doyurucu bir kahvaltıdır.

Malzemeler

- 4 dilim Köy ekmeği
- 160 gr Kolot peyniri
- 2 adet Domates
- 1 yemek kaşığı Tereyağı

Yapılışı

- Domatesleri doğrayıp tavada 4 dakika çevirin.
- Ekmeği hafif kızartın.
- Peyniri ekleyip 4 dakika daha pişirin.

PÜF NOKTASI

Domatesi 4 dakika çevirip suyunu hafif çektirmek ekmeğin ısınmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Ilık servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt