

Şırnak Kuru Biberli Lorlu Bazlama

Toplam 20 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 8 dk

2 kişilik

Kolay

~266 kcal

Açılış 5/10

Şırnak kuru biberli lorlu bazlama, bazlamayı lor ve kuru biberle doldurarak taşınabilir ve doyurucu bir öğün hazırlar.

Malzemeler

- 2 adet Bazlama
- 150 gr Lor peyniri
- 2 adet Kuru biber
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

1. Kuru biberleri sıcak suda 10 dakika yumuşatın.
2. Lor peynirini kuru biber ve zeytinyağıyla karıştırın.
3. Bazlamaları tavada kısık ateşte pişirin.
4. Lorlu harcı bazlamalara paylaştırın ve sandviç gibi kapatın.
5. Şırnak usulü bazlamaları sıcak olarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Kuru biberi 5 dakika sıcak suda bekletmek ie daha rahat karışmasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, yanında ayran ve domates dilimleri sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt