

# İzmir Lorlu Kabak Çiçeği Tostu

Toplam 18 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 8 dk

2 kişilik

Kolay

~234 kcal

Açılış 6/10

İzmir lorlu kabak çiçeği tost, kabak çiçeğini lor ve otlarla ekmek arasına pişirerek Ege sabahları için hafif, kokulu ve çabuk kahvaltıkmasıdır.

## Malzemeler

- 4 dilim Sandviç ekmeği
- 6 adet Kabak çiçeği
- 120 gr Lor peyniri
- 1 tatlı kaşık Zeytinyağı

## Yapılış

- Kabak çiçeklerini iri doğrayıp orla karıştırın.
- Harçla ekmekleri doldurup dışına zeytinyağı sürün.
- Tostu tavada iki yüzünü toplam 6 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Çiçekleri fazla doldurmamak tostun içinde eşit dağılımlar sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Tostu sıcak servis edin, yanına domates salatası ve limon dilimi koyun.

## Alerjenler

Gluten

Süt