

Mihlama Mantarlı Tost

Toplam 16 dk

Hazırlama · Pişirme 8 dk

2 kişilik

Kolay

~256 kcal

Trabzon usulü mihlama mantarlı tost, kızartılmış ekmeği eriyen peynir ve mantarla buluşturarak sıcak kızayan ve tok bir kahvaltılıktır.

Malzemeler

- 4 dilim Köy ekmeği
- 160 gr Kolot peyniri
- 250 gr Mantar
- 1 yemek kaşığı Tereyağı

Yapılış

- Mantar tavada 4-5 dakika suyunu çekene kadar soteleyin.
- Ekmeği hafifçe kızartıp üzerine mantarları yayın.
- Kolot peynirini üstüne bolca ekleyin.
- Tostu peynir eriyene kadar 4-5 dakika daha pişirin.
- Sıcak olarak bekletmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

Mantar 5 dakika yüksek ateşte çevirmek tostun üstünde su bırakmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Tostu sıcak sunun, yanına çay ve domates dilimleri koyun.

Alerjenler

Gluten

Süt