

# Muğla Sündürme

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~280 kcal

Açılış 6/10

Muğla sündürmesi, taze peynirin tereyağında kızayan yumuşak dokusuyla sıcak kahvaltılık.

## Malzemeler

- 400 gr Taze peynir
- 50 gr Tereyağ
- 0.5 çay kaşığı Pul biber
- 4 dilim Ekmek

## Yapılış

- Tereyağı tavada eritin.
- Peyniri düşük ateşte 8 dakika eritin.
- Pul biberle sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Peyniri düşük ateşte eritin; yüksek ateş peynirin yağınca erimesine yardımcı olur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Taze ekme ve domatesle sıcak tavada servis edin.

## Alerjenler

Süt

Gluten