

Van Otlu Lavaş Dürümü

Toplam 14 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 4 dk

2 kişilik

Kolay

~268 kcal

Açılış 6/10

Van otlı Lavaş dürümü, otlu peynir ve ince yeşillikleri sıcak lavaşla sararak bölgenin kahvaltı geleneğini taşıyabilen köklü bir sabah lokmasıdır.

Malzemeler

- 2 adet Lavaş
- 150 gr Otlu peynir
- 0.3 demet Maydanoz
- 2 dal Taze soğan

Yapılışı

- Yeşillikleri ince kıyıp peynirle karıştırın.
- Lavaşları kuru tavada 1 dakika ısıtın.
- İçiyi paylaştığınız dürüm yaparak servis edin.

PÜF NOKTASI

Lavaş sadece kısık ateşte peynirin erirken hamurun kurumaması için.

SERVİS ÖNERİSİ

Demli çayla sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt