

Peynirli Biberiyeli Bazlama

Toplam 18 dk

Hazırlanma 10 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~248 kcal

İsparta usulü peynirli biberiyeli bazlama, sıcak bazlamaya peynir ve biberiyeyle buluşturarak yumuşak, kokulu ve tok bir atıştırmalık yapar.

Malzemeler

- 2 adet Bazlama
- 120 gr Beyaz peynir
- 1 tatlı kaşık Biberiye
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

- Bazlama malzemesini tezgaha alıp harc karıştırın.
- Bazlama ve Beyaz peynir malzemelerini içe karıştırın.
- Beyaz peynir iç harcın ortasına yayıp kenarları kapatın.
- Bazlamaları 190°C fırında 20-24 dakika pişirin.
- Bazlama pişer pişmez sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Biberiyeyi ince kıyıp bazlama üzerinde daha dengeli dağılımsızlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Bazlamayı sıcak sunun, yanına zeytin ve domates dilimleri koyun.

Alerjenler

Gluten

Süt