

Peynirli Kabak Mücver Tostu

Toplam 24 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 10 dk

2 kişilik

Kolay

~292 kcal

Açılış 6/10

Bursa usulü peynirli kabak mücver tost, mücver harcını ekmeek arasına kaşarla buluşturarak dışı tıknacı yumuşak bir kahvaltı tabağı yapar.

Malzemeler

- 2 adet Kabak
- 1 adet Yumurta
- 100 gr Kaşar peyniri
- 4 dilim Ekmek
- 2 yemek kaşığı Un

Yapılış

- Kabağı rendeleyip suyunu sıkın, yumurta ve unla karıştırın.
- Karışımın üzerine mücverler döküp tavada iki yüzünü pişirin.
- Ekmek dilimlerinin arasına mücver ve kaşar peynirini yerleştirin.
- Tostu tavada ya da pres cihazında peynir eriyene kadar ısıtın.
- Tostu sıcak olarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Kabağı suyunu iyi sıkarak tostun ıslanmasını önleyin.

SERVIS ÖNERİSİ

Tostu sıcak sunun, yanına çay ve domates dilimleri koyun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta