

# Peynirli Kavrulmuş Mısır Ekmeği

Toplam 16 dk

Hazırlama 8 dk · Pişirme 8 dk

2 kişilik

Kolay

~248 kcal

Samsun usulü peynirli kavrulmuş mısır ekmeği, mısır ekmeğini tereyağ ve peynirle buluşturarak sıcak tok ve sade bir kahvaltı tabağı yapar.

## Malzemeler

- 4 dilim Mısır ekmeği
- 120 gr Kaşar peyniri
- 1 yemek kaşığı Tereyağ
- 0.3 çay kaşığı Pul biber

## Yapılış

- Mısır ekmeği malzemesini ince ince doğrayın.
- Mısır ekmeği ve Kaşar peyniri malzemelerini tavada birlikte çevirin.
- Mısır ekmeği ve Kaşar peyniri karışımını tavada 4-5 dakika pişirip toparlayın.
- Mısır ekmeği tabanını kıs süre daha ısıtın.
- Mısır ekmeği kahvaltıda dilimleyip sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Mısır ekmeğini tavada 4 dakika çevirmek yeterli olacaktır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Ekmeği 11 kunun, üstüne tereyağ sürüp çayla verin.

## Alerjenler

Süt