

Saganaki

Toplam 16 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 6 dk

4 kişilik

Kolay

~260 kcal

Açılış 13/10

Yunan saganaki, kalın peynir diliminin tavada kızartılmasıyla servis edilen sade mezestir.

Malzemeler

- 300 gr Kefalotiri peyniri
- 3 yemek kaşığı Un
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 adet Limon

Yapılış

1. Peyniri kalın dilimleyip una bulayın.
2. Peyniri tavada iki yüzü kızarıncaya kadar 6 dakika pişirin.
3. Limonla servis edin.

PÜF NOKTASI

Peyniri tavaya almadan önce yüzeyini kurulamak daha net kızartma sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Saganakiyi sıcak servisin, yanında limon dilimi ve ekmek koyun.

Alerjenler

Süt

Gluten