

Sürk Peynirli Biberli Dürüm

Toplam 16 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 6 dk

2 kişilik

Kolay

~248 kcal

Açılış 5/10

Hatay usulü sürk peynirli biberli dürüm, lavş sürk ve köz biberle buluşturarak baharatlı tuzlu ve hafif karlıdır.

Malzemeler

- 2 adet Lavaş
- 120 gr Sürk peyniri
- 2 adet Köz biber
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

- Köz biberleri ince şerit doğrayın. Sürk peynirini ezerek hazırlayın.
- Lavaşları içine zeytinyağını ince tabaka halinde sürün.
- Sürk peynirini yayın. Üzerine köz biberleri paylaşın.
- Dürümleri sıcak tavada 2 dakika pişirin.
- Dürümleri sıcak halde servis edin.

PÜF NOKTASI

Sürkü ince yaymak dürüm içinde daha dengeli tat verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Taze ekme, zeytin ve beyaz peynirle birlikte tabakta verin; yanına demli çay eşlik etsin.

Alerjenler

Gluten

Süt