

# Welsh Rarebit Toast

Toplam 18 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 8 dk

2 kişilik

Kolay

~286 kcal

Açılış 6/10

Welsh rarebit toast, kızarmış ekmeği hardal peynir sosuyla buluşturarak yoğun, sıcak İngiliz usulü güçlü bir kahvaltılıktır.

## Malzemeler

- 4 dilim Ekmek
- 160 gr Cheddar peyniri
- 0.5 su bardağı Süt
- 1 tatlı kaşığı Hardal
- 1 yemek kaşığı Tereyağı

## Yapılış

- Tereyağı küçük tavada eritin, süt ve hardalla karıştırın.
- Cheddar peynirini ekleyip koyu, sürülebilir bir karışım hazırlayın.
- Ekmeği bir yüzü hafif kızarıncaya kadar kızarıncaya da toasterda ısıtın.
- Peynirli karışımı ekmeğin üzerine sürüp kızarıncaya verin.
- Üstü köpürüp kızarıncaya servis edin.

### PÜF NOKTASI

Peynir sosunu çok kaynatmamak ayrılmayın.

### SERVIS ÖNERİSİ

Yanık közlenmiş biber, salatalık turşusu ve sıcak çörek dilimleriyle serpintisiz sunum kurun.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Hardal