

Yağ Somunu Dürüm

Toplam 22 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 10 dk

3 kişilik

Kolay

~272 kcal

Açılış 5/10

Konya usulü yağ somunu dürüm, yumuşak ekmeği peynirli ve domatesli içle buluşturarak sıcak sıcak ve kahvaltıya uygun bir hamur işi hazırlar.

Malzemeler

- 3 adet Yağ somunu ekmeği
- 120 gr Kaşar peyniri
- 2 adet Domates
- 1 yemek kaşığı Tereyağı

Yapılış

- Yağ somunu ekmeğini ortadan açıp yüzlerini tereyağıyla hafifçe yağlayın.
- Domatesleri ince dilimleyin, kaşar peynirini yerleştirmeye hazırlayın.
- Peyniri ve domatesi ekmeğin içine paylaşın.
- Dürümleri tavada 2-3 dakika sıcak peynirin yumuşamasına kadar yağlayın.
- Sıcak halde katlayıp servis edin.

PÜF NOKTASI

Ekmeğin içini çok açmamak tabanında yağlı masunlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Sahan tabakta, yanına zeytinyağı ve bir kase yoğurtla verin.

Alerjenler

Gluten

Süt