

# Yağlı Kete Tostu

Toplam 12 dk

Hazırlama 1 dk · Pişirme 6 dk

2 kişilik

Kolay

~318 kcal

Kayseri usulü yağlı kete tost, kat kat keteyi tulum peyniri ve domatesle 1s1tarakla zenginleştirilmiş, doyurucu bir kahvaltı hazırlar.

## Malzemeler

- 2 adet Yağlı kete
- 100 gr Tulum peyniri
- 1 adet Domates
- 1 tatlı kaşık Tereyağ
- 0.5 çay kaşık Kekik

## Yapılışı

1. Keteleri ortadan açın içlerine tulum peyniri yerleştirin.
2. Domates dilimleri ve kekiği ekleyip kapatın.
3. Tostları tereyağlı tavada iki yüzü toplam 5-6 dakika 1s1t1n.

### PÜF NOKTASI

Keteyi düşük ateşte 1s1t1n, tostları sertleşmeden çıtırtı alması yardımcı olur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak çayla 1s1t1n servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta