

Zahterli Lor Tost

Toplam 16 dk

Hazırlama 8 dk · Pişirme 8 dk

2 kişilik

Kolay

~264 kcal

Hatay usulü zahterli lor tost, lor peynirini zahter ve domatesle buluşturarak ç1t1bir sabah tabađ1kurur.

Malzemeler

- 4 dilim Köy ekmeđi
- 120 gr Lor peyniri
- 1 yemek kaşuđ Zahter
- 1 adet Domates
- 1 yemek kaşuğ Zeytinyağı

Yapışı

1. Lor peynirini zahter ve zeytinyağıylakarştırın.
2. Ekmeđin arasınadomates ve peynirli harcıyerleştirin.
3. Tostu tavada 6 dakika çevirerek k1zartın.

PÜF NOKTASI

Domatesi ince dilimlemek tostun içinin fazla sulanmasınöhler.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcakservis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt