

Zahterli Peynir Dürüm

Toplam 14 dk

Hazırlama · Pişirme 6 dk

2 kişilik

Kolay

~242 kcal

Açılış 5/10

Hatay usulü zahterli peynir dürüm, ince lavaş zahter ve taze peynirle buluşturarak kokulu, tuzlu ve hafif bir sabah yemeği yapar.

Malzemeler

- 2 adet Lavaş
- 120 gr Taze peynir
- 2 yemek kaşığı Zahter
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

- Taze peyniri ufalayın zahter ve zeytinyağıyla karıştırın.
- Lavaşları tavada 30 saniye ısıtın.
- Peynirli harcı lavaşların ortasına uzun şerit halinde paylaştırın.
- Kenarları üçe kıvrıp dürümleri sıkıştırın.
- Dürümleri sıcak halde servis edin.

PÜF NOKTASI

Zahteri az zeytinyağıyla çarmak lavaş içinde daha dengeli yapılımlar sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Kişi baş küçük tava, yanında taze maydanoz ve dilimlenmiş tereyağıyla geleneksel kahvaltılık.

Alerjenler

Gluten

Susam

Süt