

Zeytinli Çökelek Bazlama

Toplam 20 dk

Hazırlanma 10 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~244 kcal

Muğla usulü zeytinli çökelek bazlama, yumuşak bazlamayı çökelek ve zeytinle doldurarak çabuk hazırlanan bir hamur işi yapar.

Malzemeler

- 2 adet Bazlama
- 150 gr Çökelek
- 0.5 su bardağı Siyah zeytin
- 1 adet Domates
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

1. Çökeleği ince doğranmış zeytin ve zeytinyağıyla karıştırın.
2. Bazlamaları ortadan açıp domates dilimleriyle birlikte harcı yerleştirin.
3. Bazlamayı tavada 4 dakika çevirerek 15 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Bazlamayı kesmeden önce 30 saniye dinlendirmek iç harcın daha iyi tutmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Zeytin taneleriyle birlikte servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt