



Kaşarlı Domatesli Tava Tost



Süre: 10 Dakika dk

Tarif:

- >> **Hazırlık Süresi:** 5 Dakika
- >> **Pişirme Süresi:** 5-6 Dakika
- >> **Kaç Kişilik:** 1-2 Kişilik

Malzemeler:

☐ Ana Malzemeler:

- 2 dilim tost ekmeđi
- 2 dilim kaşar peyniri
- 2-3 dilim domates
- 1 tatlı kaşığı tereyağı (dış yüzeyi yağlamak için)
- 1 tutam kekik (isteđe bađlı)

Yapılışı:

1. Tostu Hazırlama:

- Ekmek dilimlerinin iç yüzüne kaşar peynirini ve domates dilimlerini yerleştirin. Üzerine isteğe göre biraz kekik serpin.

2. Tavada Pişirme:

- Dış yüzeylerini hafif tereyağı ile yağlayın. Isıtılmış yapışmaz tavaya alın.
- Orta ateşte, ekmeklerin her iki yüzü altın rengini alana kadar pişirin. Kaşar peyniri eridiğinde tost hazır.

3. Servis:

- Tostu apraz keserek servis edin. Yanında ay, yeřillik veya turřu eřlik edebilir.

>> **İpucu: Domatesleri ince dilimleyip kağıt havlu ile hafifçe kurulamak, tostun hamurlaşmasını önler.**

Kiraz'ın
Mutfađı