



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Lor Peynirli Avokado Tost



Süre: 15 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 5 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 2 kişilik

Malzemeler:

- 4 dilim ekşi mayalı ekmek
- 1 olgun avokado
- 200 g lor peyniri
- 1 limonun suyu
- 8 kiraz domates
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1/2 çay kaşığı pul biber
- Tuz
- Karabiber

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Kahvaltılık malzemeleri ölçüp tezgaha alın. Yumurta ve süt ürünlerini kullanmadan kısa süre önce buzdolabından çıkarın; tava veya fırın gerektiren tariflerde piştirme yüzeyini önceden hazırlayın.

Servis Önerisi:

Roka ve kiraz domatesle hemen servis edin.

Yapılışı:

1. Ekmeği kızartın:

- Ekmek dilimlerini tavada veya tost makinesinde çtırılaştırın.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

2. Avokadoyu ezin:



- Avokadoyu limon, tuz, karabiber ve zeytinyağıyla çatalla ezin.

•

3. Tostları kurun:

- Avokado karışımını ekmeklere yayıp lor peynirini üzerine paylaşın.

•

4. Tamamlayın:

- Domates dilimleri ve pul biber ekleyerek bekletmeden servis edin.
- Yemeği servis etmeden önce birkaç dakika dinlendirin ve son dokunuşları bu aşamada ekleyin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Yumurtalı tariflerde akın tamamen piştiğini, hamurlu karışımlarda ise iç kısmın çiğ kalmadığını kontrol edin. Tava ısını orta seviyede tutarak dış yüzeyin erken yanmasını önleyin.

>> **İpucu:** Limon suyu avokadonun hem tadını dengeler hem de kararmasını geciktirir.

Kiraz'ın
Mutfağı