



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Tahinli Muzlu Tost



Süre: 15 Dakika dk

Tarif:

- >> **Hazırlık Süresi:** 5 dakika
- >> **Piştirme Süresi:** 10 dakika
- >> **Kaç Kişilik:** 2 kişilik

Malzemeler:

- 4 dilim tam buğday ekmeği
- 2 muz
- 3 yemek kaşığı tahin
- 1 yemek kaşığı bal
- 1/2 çay kaşığı tarçın
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı susam

Alerjen Uyarısı:

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

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:

Meyve ve sütle sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. İç harcı hazırlayın:

- Muzları dilimleyip tahin, bal ve tarçını ayrı kapta karıştırın.
- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.

2. Tostları kurun:

- Ekmeklere tahinli karışımı sürüp muz dilimlerini yerleştirin.



- Parçaları mümkün olduğunca eşit hazırlayın; harcı kenarlara taşırmadan paylaşın. Bu, hem düzgün görünüm hem de eşit pişme sağlar.

3. Dışını hazırlayın:

- Tostların dış yüzeyine ince tereyağı sürüp susam serpin.

4. Pişirin:

- Tost makinesinde veya tavada iki yüzü altın rengi olana kadar pişirin.

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:** Muzu çok ince kesmemek tost içinde tamamen ezilmesini önler.

Kiraz'ın
Mutfağı