



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Tahinli Cevizli Ekmek Dilimi



Süre: 15 Dakika dk

Tarif:

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

Malzemeler:

- 4 dilim tam buğday ekmeği
- 4 yemek kaşığı tahin
- 3 yemek kaşığı ceviz içi (iri dövülmüş)
- İsteğe bağlı: 1 tatlı kaşığı bal

Yapılışı:

1. Ekmekleri kızartın:

- Ekmekleri tost makinesinde ya da tavada her iki yüzü altın rengini alana kadar kızartın.

2. Tahini sürün:

- Kızarmış ekmeklerin üzerine tahini eşit şekilde sürün.

3. Cevizle süsleyin:

- Üzerine ceviz serpin. Arzuya göre biraz bal gezdirerek servis edebilirsiniz.

Servis Önerisi:

Yanında taze sıkılmış portakal suyu veya bitki çayı ile mükemmel bir kahvaltı alternatifi olur.

>> **İpucu:** Tahini daha akışkan hale getirmek için 1 tatlı kaşığı ılık suyla karıştırabilirsiniz.