



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Yumurtalı Kaşarlı Bazlama Tostu



Süre: 20 Dakika dk

Tarif:

- >> **Hazırlık Süresi:** 8 dakika
- >> **Piştirme Süresi:** 12 dakika
- >> **Kaç Kişilik:** 2 kişilik

Malzemeler:

- 2 küçük bazlama
- 3 yumurta
- 100 g rendelenmiş kaşar peyniri
- 1 küçük domates
- 1 yemek kaşığı süt
- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı ince kıyılmış maydanoz
- 1 tutam karabiber
- Tuz

Alerjen Uyarısı:

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

Ön Hazırlık:

Yumurtaları kullanmadan kısa süre önce buzdolabından çıkarın. Domatesin çekirdekli sulu kısmını ayırıp küçük küpler halinde doğrayın. Bazlamaları yatay olarak ikiye kesin ancak tamamen ayırmadan bir kenarını bağlı bırakın. Tost makinesini veya kalın tabanlı tavayı orta ısıda önceden ısıtın.

Servis Önerisi:

Tostu üçgen dilimlere bölüp domates, salatalık ve şekersiz çayla sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Yumurtalı içi hazırlayın:

- Yumurtaları süt, tuz ve karabiberle yalnızca sarı ile ak birleşene kadar çırpın.
- Tereyağının yarısını tavada eritip yumurtayı orta kısık ateşte yumuşak parçalar oluşana kadar karıştırın.



2. İç malzemeyi birleştirin:

- Yumurta henüz hafif nemliyken domates ve maydanozu ekleyip tavayı ocaktan alın.
- Rendelenmiş kaşarın yarısını sıcak karışıma katın ve peynirin hafifçe erimesini sağlayın.

3. Bazlamaları doldurun:

- Yumurtalı harcı iki bazlamaya eşit paylaşın ve kalan kaşarı üzerine serpin.
- Kenarları taşırmdan kapatın, dış yüzeylere kalan tereyağını çok ince sürün.

4. Tostu pişirin:

- Bazlamaları tost makinesinde veya ağırlık koymadan tavada iki yüzü kızarana kadar pişirin.
- Peynir eriyip ekmek gevrekleştğinde ocaktan alın ve kesmeden önce iki dakika dinlendirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Yumurta akı tamamen pişmiş olmalı, ancak iç harç kuru ve ufalanan bir yapıya dönüşmemelidir. Bazlamanın dışı eşit kızarmalı, ortadaki kaşar erimiş olmalıdır. Domates suyu tabanda birikiyorsa çekirdek kısmı yeterince çıkarılmamıştır. Tostu çok yüksek ısıda pişirmek dışını yakarken içini soğuk bırakabilir.

Saklama:

Tost en iyi hazırlandığı anda tüketilir. Artan yumurtalı harcı iki saat içinde soğutup kapalı kapta buzdolabına alın ve ertesi gün iyice ısıtarak kullanın. Yumurtalı tost taşıma sırasında uzun süre bekletmeyin, taşınacaksa soğuk zinciri koruyun.

>> **İpucu:** Yumurtayı tavada tamamen kurutmadan almak, tost makinesindeki ikinci pişirme sonunda iç harcın yumuşak kalmasını sağlar.