

Izgara Peynirli Sandviç

Mükemmel Izgara Peynirli Sandviç tarifi. Altın rengi kabuğu ve eriyen peyniri ile klasik comfort food. Kolay yapım, pratik malzemeler.

7 min

HAZIRLIK

15 min

PIŞIRME

22 min

TOPLAM

2

PORSİYON

Easy

ZORLUK



Malzemeler

- 4 dilim ekmek
- 2 dilim cheddar peynir
- 3 yemek kaşığı tereyağ

Yapılışı

- Prepare the ingredients**
Remove 3 tablespoons butter from refrigerator and let soften at room temperature for 15-20 minutes until easily spreadable. Lay out 4 slices bread and 2 slices cheese on counter.
- Spread softened butter evenly on one side of each bread slice, covering completely to the edges.

3 Assemble the sandwiches

Place 2 bread slices butter-side down on work surface. Layer 1 slice cheese on each piece of bread. Top with remaining bread slices, butter-side up.

4 Heat the pan

Heat a non-stick or cast iron skillet over medium-low heat for 2-3 minutes until evenly warmed but not smoking.

5 Cook first side

Place both sandwiches in heated pan and cook for 3-4 minutes until bottom is golden brown and crispy when lifted with spatula.

6 Flip sandwiches carefully with spatula and cook second side for 3-4 minutes until golden brown and cheese is completely melted and beginning to ooze slightly.

7 Finish and serve

Transfer sandwiches to cutting board and let rest for 1 minute to allow cheese to set slightly. Cut diagonally in half and serve immediately while hot.

Besin Değerleri

400	15g	35g	22g	2g	4g	650mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LİF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Ekmeğin her iki tarafını da tereyağı ile fırçalayın - bu hem lezzeti artırır hem de mükemmel altın rengi sağlar.

Sandviçi asla yüksek ateşte pişirmeyin. Orta-düşük ısı peynirin düzgün erimesi için kritiktir.

Yapışmaz tava kullanın ve sandviçi çevirmeden önce alt tarafın tamamen altın rengi olmasını bekleyin.

Peyniri ekmek kenarlarına kadar yayın - bu sızıntıyı önler ve her lokmada peynir garantiler.

Sandviç presine sahipseniz, hafif baskı uygulayarak daha düzgün pişirme sağlayabilirsiniz.

Pişirme sırasında tavaya kapak koyarak peynirin daha hızlı erimesini sağlayabilirsiniz.

Servis etmeden önce 1-2 dakika dinlendirin - bu peynirin biraz sertleşmesini ve dilimlemeyi kolaylaştırır.

Farklı peynir türlerini karıştırarak daha kompleks tatlar elde edebilirsiniz.

