PETITE GOURMETS

TÜRK

Tatlı Mini Tostlar

Kızılcık reçeli, füme hindi ve peynirli tatlı mini tost sandviçleri. Yoğun sabahlar için mükemmel 10 dakikalık Türk kahvaltısı tarifi.

5 min	5 min	10 min	4	Easy
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 8 kepekli lavaş
- 8 yemek kaşığı kızılcık
- 8 dilim hindi
- 8 dilim kaşar peynir
- 0 taze kekik

Yapılışı

1. **Dolguyu hazırlayın**
   8 mini lavaş parçasının her birinin bir tarafına kenarlar etrafında küçük bir sınır bırakarak 1 yemek kaşığı kızılcık reçelini eşit şekilde yayın.
2. Her lavaş parçasının reçelinin üzerine 1 dilim füme hindi yerleştirin, gerekirse hindiyi sınırlar içinde sığacak şekilde katlayın.
3. Her parçada hindinin üzerine 1 dilim kaşar peynir ekleyin, peynirin hindiyi tamamen kapladığından emin olun.
4. Her parçadaki peynirin üzerine taze kekik yapraklarını eşit şekilde serpin, sonra sandviçler oluşturmak için kalan 8 lavaş parçasını üzerine yerleştirin.
5. **Tostları pişirin**
   Heat a sandwich maker to medium heat or preheat a large non-stick frying pan over medium heat (160°C/320°F).
6. Monte edilmiş tostları lavaş altın sarısı ve çıtır olana ve peynir tamamen eriyene kadar 3-4 dakika pişirin, tava kullanıyorsanız bir kez çevirin.
7. Dolgunun sertleşmesi için ateşten alın ve 1 dakika dinlendirin, sonra her tostu çaprazlama yarıya kesin ve sıcakken hemen servis edin.

Besin Değerleri

178	9g	18g	8g	2g	12g	520mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Eşit eriyebilmesi için oda sıcaklığındaki malzemeleri kullanın—soğuk peynir eriyene kadar daha uzun sürer ve peynir doğru şekilde ısınmadan önce ekmeğin aşırı pişmesine neden olabilir.

Tostları aşırı doldurmayın, bu pişirme sırasında iç dolgunun dışarı sızmasına ve çevirme veya tutmayı zorlaştırmasına neden olabilir.

Tavada pişirirken spatulayla hafifçe bastırın, böylece ısıyla eşit temas sağlanır ve daha iyi kızarma elde edilir.

Peynirin biraz sertleşmesini sağlamak için pişirdikten sonra tostları 1-2 dakika dinlendirin, bu onları kesmeyi kolaylaştırır ve yemesi daha az dağınık olur.

Ekstra lezzet için pişirmeden önce ekmeğin dışını hafifçe tereyağıyla sürün, böylece altın sarısı, çıtır bir dış yüzey elde edin.

Sandviç makinesi kullanıyorsanız çok sert basmayın, bu tüm dolgunun sıkışmasına ve ekmeğin fazla sıkışmasına neden olabilir.

Partinin geri kalanını hazırlarken pişmiş tostları 95°C'lik fırında sıcak tutun, böylece hepsi sıcak servis edilir.

En çekici sunum ve kolay yeme için tostları keskin bir bıçakla çaprazlama kesin.