



HIRAZIN
MUTFACI



Ballı Tarçınlı Muzlu Tost



Süre: 10 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 5 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 5 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 2 kişilik

Malzemeler:

- 4 dilim tam buğday ekmeđi
- 2 yemek kaşığı fıstık ezmesi veya labne peyniri
- 1 adet muz (ince dilimlenmiş)
- 1 yemek kaşığı bal
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 yemek kaşığı ceviz veya badem (isteğe bağlı, kırılmış)
- 1 yemek kaşığı tereyağı veya sıvı yağ (tostu kızartmak için)

Yapılışı:

1. Ekmekleri hazırlayın:

- Tam buğday ekmeğinin bir yüzüne fıstık ezmesi veya labne sürün.

2. Muz ve bal ekleyin:

- Dilimlenmiş muzları ekmeğin üzerine yerleştirin.
- Üzerine bal gezdirin ve tarçın serpiřtirin.

3. Ceviz veya badem ekleyin (isteđe bađlı):

- Daha çıtır ve besleyici bir lezzet için üzerine kırılmış ceviz veya badem serpiştirin.

4. Tostu piřirin:

- Tost makinesinde veya tavada az tereyağı ile her iki tarafını hafifçe kızartın.

5. Servis yapın:

- Sıcak servis edin, üzerine ekstra bal gezdirerek sunabilirsiniz.

Püf Noktası: Daha yođun bir aroma için bal yerine akçaađaç řurubu da kullanabilirsiniz.